КОПЧЕНИЕ ВЯЛЕНИЕ И СОЛЕНИЕ МЯСА

МАСТЕР-КЛАСС

- *Разделка, первичная обработка и подготовка к копчению разных животных*
- *Созревание и хранение парного мяса*
- *Посолка мяса*
- *Коптильни и топливо*
- *Копчение мяса*
- *Копченые колбасы*
- *Рецепты блюд из мяса*

FOLIO

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

Когда заходишь в продуктовый магазин – глаза разбегаются от разнообразия выложенных на прилавке мясных изделий. Тут и всевозможные колбаски, и балыки, и копченые куры, и окорока… Словом, бери все, что пожелаешь. Но… Давайте говорить честно; вы всегда можете быть уверены в том, что предлагаемая продукция и свежая, и приготовлена без добавления всяких-разных ненужностей? То-то и оно. Так что же – отказывать себе в удовольствии полакомиться мясными деликатесами? Ни в коем случае! Просто чтобы до конца быть уверенным в том, что это будет не только вкусно, но и безопасно, приготовьте их самостоятельно. И поможет вам эта книга. В ней не только подробно расписан процесс приготовления копченых и вяленых изделий, но и дается описание разных видов коптилен. Так что смелее – и результат превзойдет ваши ожидания.

- Владимир Онищенко
  - От автора
  - Разделка, первичная обработка и подготовка к копчению мяса разных животных. Созревание и хранение парного мяса
    -
    - Разделка говяжьей полутуши
    - Кулинарная разделка и обвалка бараньей туши
    - Разделка телятины
    - Кулинарная разделка и обвалка свиной туши
    - Созревание мяса
    - Признаки доброкачественности мяса
    - Хранение парного мяса
    - Разные виды мяса
      - Говядина
      - Телятина
      - Свинина
      - Баранина
      - Курятина
      - Мясо утки
      - Мясо гуся
      - Мясо страуса
      - Мясо оленя
      - Мясо косули
      - Мясо кролика
      - Мясо зайца

- Посолка мяса
  -
  - Приготовление солонины
  - Подготовка солонины к употреблению в пищу
  - Приготовление мякотной солонины
  - Малосольная солонина из говяжьего мяса
  - Солонина на костях
  - Приготовление соленых рулетов
  - Посол свиных окороков
  - Посолка в рассоле
  - Посолка сухой солью
  - Смешанная посолка
  - Засоленные мясные изделия
    -
    - Солонина
    - Приготовление солонины с продолжительным сроком годности
    - Солонина провесная
    - Шотландская солонина
    - Соление ветчины в бочонках
    - Соление ветчины, назначенной для копчения
    - Солонина с сахаром и специями
    - Английская солонина
    - Ирландская солонина, приготовленная в рассоле
    - Датская солонина
    - Гамбургская солонина
    - Американская солонина
    - Нежная солонина
    - Говядина, соленная со специями
    - Брезаола
    - Свиные окорока, соленные по-английски
    - Свиные окорока, соленные с можжевеловыми ягодами
    - Соленые свиные ножки
    - Соленая ветчина
    - Соленая свинина
    - Прошутто
    - Свиные языки, соленные со специями
    - Украинское сало
    - Сало, соленное в рассоле со специями
    - Полтавское сало
    - Сало, соленное с чесноком

- Соленые утки
- Соленые гуси
- Засолка куриного филе
- Соленые куриные крылышки

- Коптильни и топливо
  -
  - Коптильня в печи
  - Коптильня на чердаке
  - Кухонная коптильня
  - Разборная портативная коптильня
  - Походная коптильня
  - Коптильня в холодильнике
  - Электрокоптильня
  - Особенности различных видов топлива
- Копчение мяса
  -
  - Бекон
  - Копченый свиной шпик
  - Грудинка
  - Корейка
  - Окорок
  - Копчение окороков, грудинки и корейки
  - Копчение мяса птицы
  - Подготовка мясных продуктов
  - Копченые мясные продукты
    -
    - Ребра свиные копченые
    - Окорок холодного копчения по-английски
    - Корейка горячего копчения запеченная
    - Грудинка горячего копчения вареная
    - Рулет свиной холодного копчения
    - Ветчина холодного копчения в рассоле
    - Ветчина холодного копчения с ароматом кориандра
    - Ветчина холодного копчения с ароматом тмина
    - Филе свиное холодного копчения с тмином
    - Ветчина холодного копчения
    - Ветчина холодного копчения с ароматом укропа
    - Ветчина холодного копчения с чесноком
    - Шпик холодного копчения
    - Окорок холодного копчения

- Копченая говядина сухого посола
- Соленая копченая говядина (1-й способ)
- Соленая копченая говядина (2-й способ)
- Говядина, копченная по-гамбургски
- Говядина, копченная со специями (1-й способ)
- Говядина, копченная со специями (2-й способ)
- Копченая баранина
- Копченый кролик
- Копченая козлятина
- Копченый соленый окорок
- Окорок, копченный с можжевеловыми ягодами
- Шинка из свинины
- Копченый окорок мокрого посола с пряностями
- Копченый бараний окорок
- Окорок из говядины, копченный горячим способом
- Копченый окорок из телятины мокрого посола
- Окорок из телятины, копченный по-крестьянски
- Свиные копченые вырезки
- Ветчина, копченная без дыма
- Ветчина, копченная по-вестфальски
- Копченая ветчина сухого посола с чесноком
- Копченая ветчина мокрого посола с можжевеловыми ягодами
- Копченая ветчина мокрого посола с чесноком
- Копченая ветчина сухого посола с можжевеловыми ягодами
- Копченая ветчина со специями
- Копченая ветчина мокрого посола с тмином
- Копченая ветчина мокрого посола с кориандром
- Копченая ветчина с красным вином и пряностями
- Копченая ветчина по-шведски
- Копченая ветчина из шейной части

- Копченая ветчина из говядины с можжевеловыми ягодами
- Ветчинные свиные ножки
- Копченые свиные лопатки
- Ветчинная свиная щековина
- Копченая грудинка
- Грудинка копчено-вареная со специями
- Копченая крольчатина или птица
- Копченая нутрия
- Копченая гусятина
- Гусиная грудинка
- Полотки (половинки тушек)
- Копченый рулет из гусиных потрошков
- Копчение ветчины без дыма
- Грудинка копчено-вареная
- Грудинка, копченная на барбекю
- Гусиные грудки холодного копчения
- Копченое сало
- Копченая лопатка
- Скиландис
- Свинина, копченная в печи
- Копченые гусь, индейка, крупная курица, кролик
- Копченая телятина
- Копченая говядина
- Копченая говядина по-гамбургски
- Копченая ветчина
- Бараний окорок по-шотландски
- Сырокопченое мясо
- Копченые косточки
- Копченые языки
- Конина сырокопченая
- Казы по-казахски
- Ветчина с тмином (сухой посол)
- Копченая грудинка Шварцвальд (сухой посол)
- Ветчина Шварцвальд (мокрый посол)
- Ветчина с перцем
- Ветчина с пряностями (мокрый посол)
- Ветчина говяжья (сухой посол)
- Ветчина пастушья (сухой посол)
- Ветчина из шейной части (мокрый посол)
- Ветчина виноградаря (сухой посол)
- Свиной рулет (сухой посол)

- Филей говяжий копчено-вареный
- Шейка копчено-вареная
- Карбонад варено-копченый
- Пастрома копчено-запеченная
- Корейка копчено-запеченная
- Корейка копчено-вареная
- Грудинка копчено-вареная
- Грудинка сырокопченая
- Ребра свиные копчено-вареные
- Мясо сырокопченое
- Шпик копченый
- Конина копчено-вареная
- Сырая кассельская грудинка или сырая кассельская свиная шея
- Вареная кассельская грудинка или вареная кассельская свиная шея
- Сырая кассельская грудинка (мокрый посол)
- Сырая кассельская грудинка (ускоренный посол)
- Вареная грудинка (мокрый посол)
- Вареная грудинка (ускоренный посол)
- Домашняя птица копченая
- Гусиная грудка
- Говяжья грудинка
- Ветчинные свиные ножки и головы (область щеки)
- Края
- Свиная грудинка
- Копченая гусиная грудка (мокрый посол)
- Копченое свиное филе (мокрый посол)
- Пашина по-домашнему (мокрый посол)
- Приготовление копченостей из дичи
- Ветчина из мяса кабана (мокрый посол)
- Ветчина из мяса оленя (мокрый посол)
- Ветчина из мяса оленя (сухой посол)
- Ветчина из мяса косули (мокрый посол)

○ Копченые колбасы

-
- Ветчинно-рубленая колбаса
- Копчено-вареная колбаса
- Копчено-вареная ветчина
- Ливерная копченая колбаса
- Старолитовская колбаса

- Итальянская колбаса
- Венская колбаса
- Колбасы для скорого употребления
- Охотничьи сосиски
- Домашняя колбаса
- Домашняя салями
- Макси-салями
- Мини-салями
- Мини-салями для гурманов
- Крестьянская салями
- Салями из мяса оленя, косули или из баранины
- Салями воздушно-сухие
- Сырокопченая колбаса
- Балыковая колбаса
- Колбаски копчено-вареные

- Рецепты приготовления блюд из вяленого, соленого и копченого мяса
  - Закуски
    - Рулеты из ветчины
    - Закуска английская
    - Салат из фасоли с ветчиной
    - Заливное двухцветное
    - Тартинки с ветчиной
    - Крутоны с ветчиной и майонезом
    - Тосты с копченой грудинкой
    - Семейный бутерброд с перцем и ветчиной
    - Салат с копченой корейкой
    - Праздничная закуска
    - Салат «Пикантный»
    - Салат из ветчины с рисом и горошком
    - Закуска «Новогодняя»
    - Закуска из копченой колбасы
    - Салат с охотничьими сосисками (колбасками)
  - Первые блюда
    - Суп-пюре из чечевицы с копченостями
    - Щи с копченой грудинкой
    - Фасолевый суп с копченостями
    - Гамбургский суп из угря
    - Суп гороховый
    - Суп из чечевицы с копченостями
    - Борщ на копченой свиной грудинке
  - Вторые блюда
    - Чечевица с копченым шпиком и ветчиной

- Клецки с ветчиной
- Клецки с укропом и копченым салом
- Картофельные клецки с овечьим творогом и копченым салом
- Кропкакор
- Пирожки из заварного теста с ветчиной и зеленым горошком
- Куриное тимбале с ветчиной
- Ветчина по-вирджински
- Отварная баранина в соусе из каперсов
- Копченая свиная грудинка отварная
- Корзиночки с ветчиной
- Бифштексы из ветчины
- Ветчинные рулетики с сыром
- Ветчинный шницель, жаренный на решетке
- Трубочки из ветчины и яиц
- Ветчина в хлебном тесте
- Ветчина в сене
- Копченая корейка, жаренная с грибами
- Пудинг из ветчины и копченой грудинки
- Ромштекс по-венгерски
- Тефтели с копченым салом
- Бараньи отбивные
- Свиная печенка, шпигованная копченым салом
- Маринованная баранина
- Кролик по-охотничьи
- Рыбная мелочь, тушенная с копченым шпиком и картофелем
- Жареный карп с копченым салом
- Цыплята, фаршированные ветчиной
- Фаршированная гусиная грудка
- Жаркое из свиного окорока
- Жаркое из баранины с копченым салом
- Бараний окорок по-венгерски
- Свиные отбивные по-дебреценски
- Трансильванский гуляш
- Слоеная савойская капуста
- Яйца в чашечке с беконом
- Яичница по-венгерски
- Кольраби с копченым мясом
- Фаршированная савойская капуста
- Стручковая фасоль с колбасой и копченой грудинкой

- Зеленый горошек с ветчиной
- Брюссельская капуста с ветчиной
- Ветчина отварная с горошком
- Лук-порей по-итальянски
- Лук-порей по-датски
- Морковь по-шведски
- Овощная запеканка с ветчиной
- Помидоры, запеченные с ветчиной в форме для яиц
- Паприка по-венгерски
- Фаршированный перец

Владимир Онищенко
Копчение, вяление и соление мяса

От автора

Приготовление мясных копченостей в домашних и полевых условиях (на даче, на природе и даже в экстремальных ситуациях) вполне доступно каждому человеку. Во все времена разные народы готовили вкусные, питательные блюда из мяса домашних животных и дичи, а обработка копчением позволяла длительное время их хранить. Со временем были отработаны основные технологии изготовления солено-копченых изделий, включающие в себя посол, копчение, нагревание и проветривание. Копченые изделия из мяса питательны, ароматны, имеют своеобразный, неповторимый вкус и аппетитны на вид. Они могут храниться довольно долго в любое время года и украшают любой стол, являясь прекрасной закуской. Копчение представляет собой процесс тепловой обработки мяса и рыбы, в результате которого эти продукты консервируются коптильным дымом, обладающим бактерицидными свойствами, приобретая своеобразный аромат. Копчение может быть холодным, оно применяется главным образом для копчения жирных продуктов и происходит при температуре от 15 до 25 °С. Горячее копчение предпочтительно для нежирных сортов мяса и происходит при температуре 40–45 °С.

Конструкций коптилен множество: от промышленных (позволяющих вести прибыльный бизнес) до самых простых (которые может устроить любой желающий). Свойства дыма, образующегося при сгорании древесины, существенно влияют на качество копченых продуктов. Лучшим является дым от сгорания твердых пород деревьев (яблоня, дуб, бук, ольха и др.). При этом предпочтение надо отдавать сырой древесине. Березу следует перед сжиганием освободить от коры, которая содержит березовый деготь. Хвойные породы древесины при сгорании образуют дым, загрязняющий продукты, которые к тому же приобретают не свойственный им запах и горчат на вкус. Древесина в коптильне во время процесса копчения мяса или рыбы должна находиться в состоянии активного тления при хорошем доступе воздуха, когда выделяется прозрачный, светлый дым и продукты при этом хорошо видны. Для копчения, как правило, применяются щепки, стружки, опилки и тонкие ветви. Продукты, подвергнутые правильному копчению, должны иметь насыщенный золотисто-коричневый цвет, блестящую сухую поверхность, особенный вкус и аромат. По окончании процесса копчения продукты следует охладить и подвесить в хорошо проветриваемом помещении, где температура не превышает

10 °С, для просушивания примерно на 10 дней. Самыми лучшими для копчения являются передние и задние окорока, грудинки, лопатки, корейка, шейка, филе. Эти же части предпочтительны и для изготовления колбас. Более подробно тонкости копчения мясных изделий и приготовления различных блюд из копченостей будут описаны в соответствующих разделах.

Разделка, первичная обработка и подготовка к копчению мяса разных животных. Созревание и хранение парного мяса

Качество готового мясного блюда в значительной степени зависит от того, насколько правильно осуществлены разделка туши и выбор соответствующего сорта мяса.

Разделка говяжьей полутуши

Разделка полутуши состоит из последовательных операций: деление на отруба, обвалка отрубов, жиловка и зачистка. Основным назначением разделки и обвалки является получение частей мяса, различных по своему кулинарному назначению.

Обвалка — это отделение мякоти от костей. Эту операцию производят очень тщательно, чтобы на костях не оставалось мяса, а полученные куски не имели глубоких надрезов (не более 10 мм).

Жиловка и *зачистка* — это удаление сухожилий, пленок, хрящей. При зачистке частей удаляют грубые поверхностные пленки, сухожилия, хрящи и лишний жир, с краев обрезают закраины. Межмышечные соединительные ткани и тонкие поверхностные пленки оставляют. Зачищают мясо для того, чтобы оно не деформировалось при тепловой обработке. Из зачищенного мяса удобнее нарезать порционные полуфабрикаты. Разделку мяса производят в помещении с температурой воздуха не выше 10 °С, чтобы мясо не нагревалось. Полутушу говядины делят на переднюю и заднюю четвертины. Линия деления проходит по последнему ребру и между 13-м и 14-м позвонками, при этом ребра остаются в передней части.

Разделка передней четвертины. При разделке передней четвертины получают отруба: лопаточную часть, шейную часть, грудинку и спинно-реберную часть. Для отделения лопаточной части четвертину кладут на стол внутренней стороной вниз, левой рукой приподнимают лопатку, по определившемуся контуру разрезают мышцы, соединяющие ее с грудной частью, и отрезают. После этого отделяют шейную часть по последнему шейному позвонку. Затем отрезают грудинку по линии, идущей от конца первого ребра к концу последнего. Остается спинно-реберная часть, состоящая из толстого края, подлопаточной части и покромки. Затем производят обвалку.

Для обвалки лопаточную часть кладут на стол наружной стороной вниз, срезают мясо и сухожилия с лучевой и локтевой костей. Разрезают сочленение этих костей с плечевой костью и отделяют лучевую и локтевую кости. Срезают мясо с плечевой кости, перерезают сухожилия, соединяющие плечевую кость с лопаточной, и отделяют лопаточную кость. Затем вырезают плечевую кость. У полученной мякоти отрезают жилистую часть, а остальное мясо разрезают на два куска: плечевую часть, отделенную от плечевой кости и кромки лопаточной кости, и заплечную часть, снятую с лопаточной кости.

У шейной части срезают мякоть целым пластом, стараясь полностью отделить ее от позвонков. У грудинки срезают мякоть с грудной кости и реберных хрящей. Спинно-реберную часть обваливают. Затем срезают мякоть с ребер целым пластом. Полученную мякоть делят на подлопаточную часть, толстый край и покромку. После этого мясо жилуют и зачищают.

Разделка задней четвертины. Четвертину делят на поясничную часть и тазобедренную. У поясничной части подрезают мякоть вдоль спинных позвонков и срезают ее. Полученную мякоть разделяют на тонкий край и пашину.

При обвале тазобедренной части вырезают подвздошную кость (тазовую), мясо разрезают вдоль по бедренной кости и срезают по отделяющемуся слою внутренний кусок. После этого вырезают бедренную и берцовую кости. У полученной мякоти отрезают жилистую мякоть и сухожилия, а оставшуюся мякоть разрезают по пленкам на куски: верхний, боковой и наружный.

Кулинарная разделка и обвалка бараньей туши

У бараньей туши удаляют почки (если поступила с почками), затем по выступу тазовой кости делят поперек на переднюю и заднюю части.

Разделка и обвалка передней части туши. У передней части вначале отделяют лопатки, затем отрубают шейную часть по последнему шейному позвонку. У оставшейся части вдоль спинных позвонков подрезают мякоть с двух сторон позвоночника, вырубают позвоночник, разрубают грудную кость и получают две половины. Полученную половину кладут на стол внутренней стороной вверх, делают надрез поперек так, чтобы ширина корейки по всей длине была одинаковой, перерубают реберные кости и отделяют корейку от грудинки.

При обвалке шейной части делают продольный разрез мякоти по шейным позвонкам и срезают мякоть целым пластом. Лопаточную часть обваливают так же, как у говяжьей туши. При зачистке удаляют сухожилия и грубую соединительную ткань. Пленку с наружной стороны не снимают. Корейку и грудинку полной обвалке не подвергают, у корейки с наружной стороны удаляют сухожилия, у грудинки от заднего конца отрезают жилистое мясо (часть пашины).

Разделка и обвалка задней части туши. Заднюю часть делят вдоль по позвонкам на две тазобедренные части. Обвалку задних ног ведут так же, как и говяжьей туши, мякоть тазобедренной части массой не более 5 кг оставляют целиком. У более крупных туш тазобедренную часть разрезают по пленкам на 4 части. Для жарки в целом виде обвалку можно осуществить не полностью, удалив только тазовую кость. В результате кулинарной разделки и обвалки получают лопаточную и шейную части, грудинку и тазобедренную часть.

Разделка телятины

Производится так же, как и разделка баранины. Части туш, полученные после обвалки и зачистки, сортируют в зависимости от кулинарного использования. Тазобедренную часть используют для жарки целиком, панированными порционными кусками и мелкими кусочками. Корейку – для жарки целиком, порционными натуральными и панированными кусками и мелкими кусочками. Лопаточную часть – для жарки целиком (рулетом), варки, тушения порционными кусками и мелкими кусочками. Грудинку – для жарки в фаршированном виде, варки, тушения мелкими кусочками. Шейная часть – для приготовления рубленой массы.

Кулинарная разделка и обвалка свиной туши

В первую очередь у свиной туши отделяют вырезку. Тушу или полутушу делят на переднюю и заднюю части по выступу тазовой кости, между крестцовыми и поясничными позвонками. У передней части отделяют лопатки. У жирной свиной туши со спинной части срезают шпик целым пластом, оставляя его на мякоти толщиной не более 1 см. Оставшуюся часть (коробку) разрубают по позвоночнику и грудной кости на две половины, вырубают позвоночную кость и отделяют грудинку. Затем от корейки отделяют шейную часть.

Заднюю часть разделяют на две тазобедренные части и производят обвалку. Полученную мякоть тазобедренной части можно разделить по пленкам на четыре части так же, как у говядины. При кулинарной разделке получают лопаточную часть, корейку, грудинку, шейную часть, тазобедренную часть и шпик (у жирной туши). При разделке туши со шкурой ее снимают и используют при варке студней.

Созревание мяса

Сложный процесс, в ходе которого пищевые свойства мяса становятся оптимальными. Жесткость и влагоемкость мяса достигают наилучших показателей после убоя на 5—7-е сутки (при 0–4 ˚С), органолептические свойства – на 10—14-е сутки.

Для мяса, которое реализуют на кулинарные цели без предварительной фасовки, продолжительность созревания должна составлять 10–14 суток (при 0–4 ˚С). Но ее можно увеличить и до 20–30 суток. После созревания мясо становится нежным, сочным и хорошо усваивается. Однако такая продолжительность процесса экономически невыгодна, поэтому в большинстве случаев продолжительность выдержки мяса (при 0–4 ˚С) не должна превышать 5–6 суток, иначе при его механической обработке (обвалка, жиловка) будут большие потери мясного сока.

Если мясо предназначается для замораживания, то достаточно выдержки в течение 24–48 часов. Если ферментативные процессы будут приостановлены в самом начале производства, рекомендуется выдержка в течение 5–6 суток.

Признаки доброкачественности мяса

Показателями свежести мяса являются запах, цвет, консистенция. Но в некоторых случаях для определения свежести мяса этих признаков недостаточно. Так, например, совершенно непригодное мясо в замороженном виде не имеет неприятного запаха. Несвежесть может обнаружиться при пробной варке кусочка мяса. Иногда мясо протыкают разогретым ножом, так как бывает, например, что запах наружного слоя нормален, а в толще мышц уже начался процесс разложения. Доброкачественное остывшее и охлажденное мясо покрыто тонкой корочкой бледно-розового или бледно-красного цвета. При ощупывании поверхности рука остается сухой. На разрезах мясо не прилипает к пальцам. Цвет его красный (мясо крупного скота), беловато-розовый (телятина), коричнево-красный (баранина) и розоватокрасный (свинина), сок прозрачный. Консистенция свежего мяса плотная, ямка, образующаяся при надавливании пальцем, быстро выравнивается. Доброкачественное мороженое мясо на ощупь твердое и при постукивании издает ясный звук. На поверхности и на разрезах мясо красного цвета с сероватым оттенком, который придают мясу мелкие кристаллы льда. Даже при незначительном нагревании (например, если приложить палец) образуется ярко-красное пятно.

Мороженое мясо не имеет специфического мясного запаха. По запаху определить его свежесть можно только после того, как оно оттает. Если мясо дважды замораживалось, то по качеству оно значительно ниже. Цвет дважды замороженного мяса на поверхности темно-красный, а на разрезе вишнево-красный. При согревании пальцем цвет мяса не изменяется. Мышцы и костный мозг должны быть красного цвета. Мороженое мясо следует обмыть, положить в кастрюлю или тазик, покрыть и оставить так на 2–3 часа, чтобы оно постепенно оттаяло. Нельзя размораживать мясо в воде или класть его в теплое место, так как от этого качество мяса сильно ухудшается.

Хранение парного мяса

Остывшее парное мясо хранят в погребах или подготовленных кладовых, заполненных зимой утрамбованным снегом или льдом, поверх которого укладывают слой опилок. Мясо заворачивают в полиэтиленовую пленку или низко подвешивают. Иногда для непродолжительного хранения мясо можно подвесить в неотапливаемом помещении.

Разные виды мяса

Говядина

Мясо быков, коров и волов. Качество мяса зависит от породы животного, от его упитанности, возраста (не старше двух лет), от кормов и многого другого. Говядина хорошего качества не уступает по нежности телятине. Свежесть мяса можно определить по многим признакам. Одним из хороших показателей качества мяса является его цвет. Он может варьировать от сочно-красного до темно-красного, а жир при этом должен быть мягким и беловато-кремового цвета. Свежее мясо имеет приятный запах, нежную и мраморную структуру. Оно должно быть упругим, и при нажатии пальцем вмятина быстро распрямляется. Свежеобрезанное мясо блестящее, края среза – влажноватые. Для быстрого обжаривания лучше всего подходит мясо с мраморными прожилками и прослойками жира. Различные части туши можно коптить, вялить, солить.

Шея, или *зарез,* – мясо, значительной частью которого являются сухожилия. Оно считается недорогим, но обладает хорошим вкусом. Основные способы приготовления – это варка и тушение, поэтому из него получается хорошее тушеное мясо и крепкий бульон. Мясо шеи продается в рубленом виде.

Шейная часть, или *затылок,* имеет прослойки жира и сухожилия. Этот кусок мяса можно запекать, и из него получается сочное жаркое. Также его используют для маринования и для мясного фарша. В продажу поступает нарезанным кубиками или в рубленом виде.

Хребтовый край шеи можно назвать постным мясом. Оно высокого качества и хорошо подходит для тушения, маринования, для жаркого и мясного фарша. После удаления костей из него получаются прекрасные бифштексы.

Лопатка (мякоть лопатки). Мясо вкусное, имеет небольшое количество жира и высокое качество. Оно считается нежным, поэтому его используют для приготовления бефстроганова, жареных и тушеных рулетов, а также для тушения и бифштексов. В продажу кусок мяса поступает с удаленной лопаточной костью.

Толстый край, или *лопатка с подплечным краем.* Это часть спины, которая граничит с поясницей, мясо тонковолокнистое, мраморное, с прослойками жира. Кусок мяса имеет также в наличии 4–5 ребер. Из этого куска получается особенно нежное отварное мясо, а также его используют для тушения и запекания

крупным куском, для ростбифа на ребрышках и без ребер для рулета (кусок мяса сворачивают и закрепляют ниткой) с начинками. Оно продается с ребрами или без них.

Тонкий край. Этот кусок мяса тоже содержит 4–5 ребер. Мясо очень нежное и прекрасно подходит для ростбифа, который нарезают толщиной в 2–3 ребра. При запекании в духовке целым куском мясо нужно оставить на костях и запекать его при высокой температуре, тогда оно получится сочным и ароматным. Мясо, приготовленное на решетке, имеет превосходный вкус.

Оковалок – очень нежное мясо на последних трех ребрах. Его можно зажарить целиком без костей или с ребрами. Очень нежные получаются бифштексы на ребрышках и без них, которые можно жарить и на углях, и на сковороде. В задней поясничной части под позвоночником находится кусок нежной вырезки. Она может быть зажарена целиком или нарезана на порционные куски. Это мясо хорошо подходит для фондю и маленьких рулетов с изысканной начинкой.

Кострец имеет прослойки жира. Нарезанный порционными кусками, он хорошо подходит для жарки и для тушения, а из большого куска (1 кг и более) может получиться отличный ростбиф. Мясо без костей нарезают поперек волокон, получаются бифштексы с прекрасным вкусом, которые можно жарить и на углях, и на сковороде.

Бедро — кусок нежирного мяса с превосходным вкусом. Его можно варить, жарить, тушить. Бедро используют для блюд медленного приготовления и для засолки. Из него готовят прекрасные ростбифы, разное (шпигованное, тушеное и т. д.) жаркое, фондю, бифштекс, блюда из фарша, нежные говяжьи рулеты, бульоны и разные супы, можно зажарить на шампурах. Бедро делится на четыре отруба: щуп, подбедерок, огузок, ссек.

Голяшка. Мясо постное, очень вкусное, нежное и ароматное. Его нарезают на куски толщиной 4–5 см вместе с мозговой костью и сухожилиями. Этот кусок мяса содержит много желатина, и поэтому оно хорошо подходит для холодца, а также для бульонов и густых супов с разнообразными заправками. Мясо, удаленное с костей, имеет превосходный вкус в тушеном виде, поэтому из него получается вкусное и нежное рагу.

Диафрагма — кусок мяса с разнообразными небольшими внутренними мышцами. Мясо прекрасно подходит для тушения, жарки и варки, но для его приготовления нужно длительное время. Бифштексы, приготовленные на открытом огне или сковороде, обладают прекрасным вкусом.

Пашина. Это тонкий слой мышечной ткани, который является оболочкой брюшной полости, имеет приятный вкус и состоит на

треть из хрящей и костей. Подходит для варки, из него получается хороший бульон. Его можно и тушить, но для этого нужно удалить грубые пленки и нарезать его кусочками.

Покромка — мясо на ребрах с прослойками жира. Готовое мясо остается сочным и обладает хорошим вкусом. Оно одинаково хорошо и для варки, и для тушения, и для фарша. Мясо тушат нарезанным кусочками на ребрышках и без них.

Грудинка имеет слоистую структуру с жировыми прослойками и состоит из 4 частей: грудинки, передней части грудинки, ядра грудинки, средней части грудинки.

Грудинка — кусок, образующийся из грудной клетки, он имеет хорошее сочетание мяса, жира и костей. Используют для разных супов и крепких бульонов, но после приготовления жир следует снять.

Передняя часть грудинки почти не имеет костей и богата жиром. Из нее получается хороший бульон или разные супы, но жир при этом лучше удалить.

Ядро грудинки — ценная часть говяжьей туши, имеет грудинную кость и жировую прослойку. Грудинку можно потушить, но лучше всего ее сварить. Из нее получается вкусное и сочное вареное мясо. Этот кусок продается с костями и без костей, в засоленном виде и как рулет.

Средняя часть грудинки — один из лучших кусков грудинки. Он постный, и в нем мало костей. Из него получается прекрасное жаркое и вкусные супы.

Рулька. Это часть мяса от передней ноги. Кусок имеет мозговую кость и сухожилия, а также мышцы с толстым слоем соединительных тканей. Его можно варить вместе с костью или тушить, отделив от кости. Рулька содержит желатин. При варке получаются хорошие бульоны, а при тушении – вкусный сок.

Плечевая часть лопатки. Этот кусок мяса не такой нежный, как лопатка. Он больше подходит для тушения и варки. Из него получается очень вкусное и нежное вареное мясо. Если вы хотите его пожарить, то мясо нужно отделить от костей большим куском. Жареное мясо имеет превосходный вкус, но жарить кусок нужно медленно на небольшом огне.

Вырезка – внешняя часть спины коровы. Она очень ценится, так как мясо у нее вкусное и нежное. Из вырезки можно приготовить цельным куском жаркое, ростбиф, бифштексы и т. д.

Филе – мясо для жарки, самый дорогой и лучший кусок говяжьей туши. Он находится в спинной части под ребрами. Шатобриан вырезают из середины, турнедо – из самой тонкой части, а филе миньон – из острого конца филе.

Мякоть задней части — постный кусок, при этом он суше и

тверже, чем мясо огузка, поэтому перед жаркой его следует нашпиговать и обложить салом. Кроме того, из этой части мяса можно готовить блюда быстрого приготовления, например бефстроганов.

Телятина

Это мясо телят в возрасте 4–5 месяцев. Телятина имеет более изысканный вкус, и ее нежное мясо от слишком долгого приготовления становится жестким, так как имеет тонкий слой наружного и внутреннего жира. Способ приготовления телятины зависит от куска мяса. Самым дорогим и вкусным считается мясо молочных телят. Эти телята вскармливаются только молоком и имеют мясо бледно-розового цвета, почти белое и с нежным запахом, а на огцупь оно бархатистое и твердое. Значительно дешевле стоит мясо телят, вскормленных на зерновых. Их мясо более красное и пахнет чуть резче. Различные части туши можно коптить, вялить, солить.

Шея, или *зарез.* При покупке шеи нужно попросить мясника, чтобы он удалил кости и сухожилия. Мясо можно тушить большим куском или нарезанное маленькими кусочками, а косточки с мясом прекрасно подойдут для приготовления бульона.

Затылок, или *шейная часть туши.* Это часть начинается от основания шеи и доходит до пятого ребра. Лопаточную кость нужно удалить и после этого мясо можно легко срезать с ребер. Продается цельным куском и прекрасно подходит для жарки в духовке, а также можно тушить маленькими кусочками или использовать для приготовления мясного фарша.

Спинная часть считается высококачественным мясом. Мясо на средних ребрах очень подходит для отбивных котлет с косточками, которые нужно нарезать порционно. Мясо может продаваться и большим куском. Он может быть с костями или в виде филе без костей. Эту часть можно использовать для жарки в духовке или для приготовления отбивных котлет на гриле.

Мясо из хребтовой части на последних ребрах очень нежное. Используют его для приготовления жаркого или отбивных котлет. При подготовке мяса на отбивные котлеты нужно удалить выступающую часть позвонка и кончик ребер. Отбивные котлеты из этой части мяса можно нарезать более толстыми кусками.

Поясничная часть туши — нежное и постное мясо. Из него получаются отличные отбивные котлеты. Филе, которое находится в позвоночной части, можно нарезать медальонами и жарить на сковороде. Для жарки в духовке мясо желательно

срезать с костей вместе с филе и свернуть рулетом.

Кострец. В духовке кострец жарят большим куском, а для жарки на гриле его нарезают порционными кусками. Эскалопы (ровный круглый тонкий кусок мяса, толщиной не более 1 см) подходят для жарки на сковороде. Филе можно также нарезать и в виде медальонов.

Бедро разрезается на три части по линиям главных соприкосновений бедренных мышц.

Задняя часть верхнего куска, или *щуп,* – очень нежное мясо. С внутренней части бедра мясо тонковолокнистое и прекрасно подходит для приготовления (высочайшего качества) эскалопов большого размера.

Толстая пашина, или *нижняя часть,* тоже имеет нежное мясо, из которого получаются хорошие эскалопы небольшого размера.

Мясо передней части верхнего куска, или *ссека,* немного грубее и толще. Ссек хорошо подходит для жарки в духовке, шпигования или тушения.

Голяшка (задняя нога) и *рулька (передняя нога)* – это вкусное мясо, содержащее сухожилия и клейкие вещества. Они прекрасно подходят для приготовления бульона. Мясо этих частей лучше тушить или отваривать. Для тушения ломтиками подходит более мясистая голяшка с косточкой, в которой содержится костный мозг. Рулька менее мясистая, поэтому ее используют для нарезки кусочками.

Пашина — брюшная стенка, которая является одной из самых тонких частей туши. Ее рекомендуется готовить при наличии жидкости. Она хороша для приготовления рубленой телятины. Свернутую рулетом (иногда начиненную фаршем) ее отваривают. Нарезанную кубиками тушат вместе с овощами.

Грудинка — костистая часть, где вперемешку идут слои мяса со слоями жира и пленкой. Грудина (грудная кость и ребра) находится в передней части грудинки. В задней части находятся хрящевые концы ребер. Грудинку можно тушить, нарезав ломтиками, или отделить от костей для рулетов с фаршем.

Свинина

Свиней обычно забивают в возрасте 6 месяцев. Свинина бывает жирная, у которой толщина сала более 4 см; беконная и мясная с толщиной сала 1,5–4 см.

К свинине также относится и мясо поросят. Поросят делят на молочных и немолочных. Молочные поросята весят до 5 кг, а немолочные – 5—12 кг. Мясо у свинины приятного красного цвета с прослойками жира, а сало светлое и плотное. У парной постной

свинины мясо светло-розового цвета с блеском, твердое и как бы слегка влажноватое. Прослоек жира должно быть мало, а жир при этом белый и твердый. Мясо нужно нарезать поперек волокон и готовить на умеренном огне, тогда оно будет нежным.

Свинину можно варить, жарить, тушить, солить и коптить. Соленая свинина – это та, которую для хранения натирают солью или помещают в рассол, но не коптят. Пармская ветчина – это соленый и высушенный окорок, который тоже не коптят, а копченая свинина – это мясо, копченное после засолки. Вкус и аромат у такой свинины намного лучше.

Зашейная часть (шейный край) – очень нежное и сочное мясо с жировыми прослойками. Оно превосходно подходит для жарки на гриле, на сковороде, в духовке, для варки и тушения. Мясо, отделенное от костей, можно использовать для приготовления рулетов с начинкой или со специями. Из него можно сделать отбивные, гуляш, прекрасное жаркое, или отварить в соленой воде и подавать холодным, или приготовить вкусный шашлык.

Филе — всегда самое нежное мясо с превосходным вкусом. Его можно тушить или запекать целым куском, или приготовить вкусные шашлыки и фондю, или нарезать на медальоны и жарить на гриле, на сковороде или на углях.

Вырезка — одно из наиболее ценных кусков мяса в свиной туше. Его можно жарить целым куском или нарезать на порционные куски. Из вырезки можно приготовить много разных и вкусных блюд.

Лопаточно-шейная часть — это часть передней ноги. Имеет более нежное мясо, чем лопатка. Его можно тушить, варить и жарить, из него готовят вкусное жаркое со специями, сделав неглубокие надрезы (в виде ромбов или квадратиков) на коже.

Лопатка (мякоть) – этот кусок мяса передней ноги немного жестковат, поэтому его лучше всего тушить или варить. Мякоть используют для приготовления тушеных блюд, свинины со специями, рагу и для рубленого мяса.

Рулька — кусок мяса передней ноги. Лучше всего варить, но мякоть, отделенную от кости, можно и потушить. Мясо рульки, снятое с кости, можно скрутить в рулет со специями, а потом жарить, тушить или варить.

Грудинка — этот кусок мяса обычно бывает достаточно жирным. Из него готовят жаркое быстрого приготовления. Оно годится для жарки на гриле, на сковороде, а также для варки, тушения и копчения. Ребрышки можно готовить как самостоятельное блюдо и подавать с острым соусом или в сочетании с другими продуктами, например, жаркое из ребрышек в горшочке.

Остроконечная часть грудинки имеет немного мяса и находится ближе к задней ноге. Из нее можно приготовить хороший гуляш, фаршированную грудинку, рулет с начинкой или со специями, разные супы и тушеные блюда, фарш и многое другое. Крупные куски можно солить или коптить для бекона с прослойками жира.

Подбедерок является нижней частью бедра. Его можно тушить, варить, жарить на гриле, на сковороде.

Окорок — это дорогостоящее мясо первого сорта. Из зажаренного целиком окорока можно приготовить превосходное жаркое. Из него готовят мясное ассорти, шницели, бефстроганов. Окорок отваривают с овощами или готовят из него разные тушеные блюда. Из мяса, отделенного от кости, можно приготовить много разных и очень вкусных блюд. Его также используют и для приготовления сырокопченого окорока.

Ножки — это нижняя часть ноги, в ней мало мяса. Обычно их используют для приготовления холодца, так как они содержат желатин. Их также можно отварить в соленой воде и подавать холодными с соусом или запанировать (вареные), зажарить и подать с соусом.

Голова — часть туши, которую продают целиком или разрубленной на две половины. Ее отваривают для приготовления холодца, а из вареного языка и мозга можно приготовить вкусные блюда. Деликатесом считается блюдо из свиных ушек.

Лопатка (плечо). Лопатка разрезается на три части, которые имеют разную степень нежности. Обычно лопатка (без кости) жарится в духовке, а также ее можно тушить или приготовить из нее бефстроганов, рагу и много других блюд.

Покромку чаще всего полностью отделяют от костей. Нарезанное ломтиками мясо тушится или отваривается. Покромка по структуре мяса похожа на грудинку. Жировые прослойки помогают сохранить сочность мяса во время приготовления. Покромка имеет высокие вкусовые качества.

Баранина

Мясо барана, овцы или ягненка. Из мяса этих животных готовят много разных и вкусных блюд. Вкус мяса ягнят (как и у телят) зависит от того, чем их кормили. Ягнята молочные – это ягнята, которых кормят молоком до 6 месяцев. Мясо у них имеет нежный вкус, светло-розового цвета, с белым жирком. Ягнята откормочные – это ягнята, которые пасутся до года на лугах. Мясо откормочных ягнят светло-красное, жир белого цвета. Баран или овца – это мясо животных не старше двух лет, имеет темно-

кирпичный цвет, а жир с желтоватым оттенком. Животные старше двух лет имеют мясо темно-красного цвета и желтый жир. Их мясо жесткое, не такое вкусное, с резким запахом. На вкус баранина тяжелее ягнятины, и запах у нее резче, поэтому чем моложе баран или овца, тем мягче будет у них запах, а мясо нежнее и вкуснее. Баранину рекомендуется готовить на умеренном огне и не слишком долго, так как потом она становится суховатой. Различные части туши можно коптить, вялить, солить.

Шея. Представляет собой плоский кусок мяса, используют для тушения и варки. Оно считается недорогим и немного жестковатым, поэтому его стоит готовить на медленном огне с добавлением жидкости. Из шеи получается хорошее тушеное мясо и очень вкусные густые супы и просто супы. Этот кусок можно также скатать в рулет (с начинкой или без) и приготовить его на медленном огне.

Часть спинки. Мясо считается недорогим, в нем относительно много костей. Его можно срезать с костей и скатать в рулет. Из этой части туши получается хорошее тушеное мясо и очень вкусные густые супы и просто супы, фаршированные рулеты и рулеты со специями, рубленое мясо и многое другое, а мясо молодых животных очень вкусно в жареном виде.

Шейная часть позвоночника у животного относительно мала, поэтому эту часть не делят пополам, а нарезают целиком из шейно-затылочной части. Косточка позвоночника при этом остается в центре котлеты. Она имеет нежное мясо, мало жира и очень хороша для жарки на гриле или на сковороде, но не стоит ее жарить слишком долго.

Грудинка молодого животного не очень мясистая, а у более взрослого животного она с жирком. Она считается недорогой и менее нежной, поэтому ее стоит готовить на медленном огне с добавлением жидкости. Грудинку используют для разных супов, рагу, плова и просто тушеного мяса со специями. Мякоть, срезанную с ребер, используют для приготовления фаршированного жаркого, рулетов. Грудинку можно и запекать, но для того чтобы она получилась сочной, ее нужно положить жиром вниз на противень или в форму для запекания.

Лопатка. Мясо лопатки плотное и содержит мало жира. Из него можно приготовить разные супы, тушеное мясо, рагу, плов, рулеты, рубленое мясо, шашлык и многое другое. Очень популярна лопатка, запеченная целиком со специями или фаршированная. Для того чтобы она получилась сочной, ее нужно положить жиром вниз на противень или в форму для запекания.

Пояснично-крестцовая часть — это самое нежное мясо самого

высокого сорта. Подходит для жарки и для гриля, продают его на косточках или отделенным от костей. Из него делают рулеты, готовят разные изысканные блюда из филе и много других блюд.

Бедро. Это великолепный кусок мяса весом не менее 2 кг. Жир на бедре обычно бывает покрыт тонкой влажной пленкой с сильным запахом, которую при необходимости очень легко можно срезать. Из него можно приготовить сочное жаркое, стейки большими или тонкими (небольшими) кусками, рубленные изделия и много разных блюд. Мясо используют для барбекю, жарят на гриле, на сковороде, запекают в духовке. Бедро барашка, запеченное целиком, так же популярно, как лопатка или грудинка. Его запекают со специями или фаршированным, но для того чтобы бедро получилось сочным, его нужно положить жиром вниз на противень или в форму для запекания.

Курятина

Мясо кур мягкое. Молодых кур обычно жарят, старых – варят или используют для приготовления куриных котлет. Возраст кур определяют по лапкам. У старых кур кожа грубая, желтоватого оттенка, ножки покрыты крупными чешуйками, а у молодых – кожа нежная, белая, с прожилками, ножки мягкие, покрыты мелкими чешуйками.

Ощипывать домашнюю птицу нужно непосредственно после убоя, так как у остывшей птицы перья выдергиваются с трудом и может порваться кожа. Чтобы ускорить и облегчить ощипывание только что убитой птицы, ее на несколько минут следует погрузить в горячую (70–80 °С) воду.

Перед опаливанием тушку птицы следует расправить, чтобы на коже не было складок. Опаливать надо осторожно, чтобы не повредить кожу и не растопить подкожный жир.

Кожу с ножек домашней птицы и с петушиных гребешков снимают, предварительно ошпарив их.

Мясо кур и петухов используют для приготовления кнельной и котлетной массы. Из филе отборных кур (лучше молодых) готовят натуральные и фаршированные котлеты. В разнообразные салаты добавляют холодное отварное, жареное и копченое мясо кур и цыплят, а также его можно подавать с разнообразными соусами и овощными маринадами.

Желудок, сердце, печенку домашней птицы используют для приготовления рассольников и тушения.

Мясо утки

Домашняя утка используется в основном для жарки и тушения, так как бульоны из нее получаются мутные, жирные, со специфическим запахом.

Ощипывание и опаливание производят так же, как и курицы.

Утку готовят с добавлением картофеля, риса, яблок, абрикосов, ими устраняют специфический запах птицы. Утку обычно жарят целой тушкой. Старую утку лучше тушить. В мясе домашних уток содержится от 20,5 до 49 % белков. Масса взрослой утки 3–3,5 кг, масса селезня несколько больше – 3,5–4,2 кг.

Тушку утки надо уметь правильно обработать. Ее следует опалить, очистить, срезать лишний жир в брюшной части, натереть изнутри смесью соли, черного молотого перца, майорана, тмина, а затем можно ее и жарить, и тушить.

Из утиной печенки получаются вкусные паштеты и фарши.

Мясо гуся

Из домашнего гуся готовят в основном вторые блюда. Главным показателем качества гуся является его упитанность.

Жирного гуся следует перед потрошением продолжительное время выдержать в холодильнике или обложить снегом. Чем лучше гусь застынет, тем лучше его потрошить.

Для смягчения привкуса жира к блюдам из жареного гуся подают гарниры с кисловатым вкусом (тушеная квашеная капуста, кислые яблоки). Гусиное мясо и потроха добавляют в рассольники, щи, борщи, солянки.

Из нежирных гусей получаются неплохие заправочные супы с кашей, вермишелью и макаронными изделиями.

Из упитанных тушек гусей лучше всего готовить жареные блюда.

Хорош гусь для приготовления холодных закусок, заливных, начинок, фаршей. Из гусиной печенки делают очень вкусные паштеты. Для котлетной массы используют филе и мякоть ножек.

Мясо страуса

По мнению диетологов, считается самым постным. Поэтому страусятина становится все больше и больше популярной во всем мире. Мясо отличается высоким содержанием белка, очень большим набором микроэлементов, а жира и холестерина в нем содержится почти в два раза меньше, чем в говядине, курятине и свинине. Мясо страуса рекомендуется людям с сердечно-сосудистыми заболеваниями и сахарным диабетом, а также при

повышенном артериальном давлении и анемии. Мясо страусов очень легко и быстро в приготовлении, хорошо сочетается с любыми специями и почти не ужаривается. Мясо очень нежное, а по цвету, вкусу и структуре напоминает говядину, но более сладкое. Несмотря на небольшое содержание жира, после приготовления оно остается мягким и сочным. На ветчину, шашлык и стейк обычно употребляют грудную часть. Возраст птицы для забоя на мясо – 10–14 месяцев.

Мясо оленя

На Руси мясо оленя всегда считалось изысканным деликатесом. Из него готовили много разных праздничных блюд со сметаной и грибами. Мясо оленя, как и мясо домашнего скота, рубится на разные части и употребляется для разных блюд. Для приготовления блюд предпочтительнее использовать мясо молодых животных. Из оленины делают варено-копченые, полукопченые и сырокопченые изделия.

Вырезка — самая нежная и деликатесная часть туши. Из этого мяса получается не только идеальное карпаччо, но и много других блюд.

Корейка — мясо на ребрышках из спинной части. Оно отлично подходит для гриля и барбекю.

Филей — кусок спинной части туши, из которого удаляют все кости.

Окорок — кусок задней части туши, из которого готовится много разных блюд.

Шея. Эта часть туши имеет ярко выраженный вкус. Из нее готовят разные тушеные блюда, пряное мясо, паштеты.

Лопатка обычно продается отделенной от костей. Из нее готовят много разных тушеных блюд, но мясо самки оленя подходит и для жарки.

Грудинка и *пашинка.* Из этих частей туши получается отличное тушеное мясо, рагу, паштеты, бульоны и супы.

Мясо косули

Те, кто не пробовал мясо косули и не знает его вкуса, по своему незнанию отдают предпочтение мясу домашнего скота. Среди диких копытных мясо косули считается самым ценным. Оно очень нежное и хорошо усваивается, а жир плавится лучше, чем у других диких четвероногих. Мясо старых самцов жесткое и имеет специфический запах, поэтому его нужно сначала вымачивать в уксусе и потом долго готовить, а мясо молодых

животных немного водянистое и содержит меньше жира. Наиболее ценными считаются печенка, почки и сердце, так как именно там собираются самые нужные для организма вещества. Из мяса и ливера (печенки, почек и сердца) косули готовят много разных блюд, таких как пирожки с ливером, ливер, жаренный на противне и сковороде, пельмени, котлеты, жаркое, запеченный окорок целиком, бифштексы, шницели, небольшие рулеты, жареные медальоны или отбивные котлеты. Из мяса косули делают варено-копченые изделия, ветчину можно приготовить методом сухого или мокрого посола.

Спинка. В этой части туши находится замечательный постный филейный кусок. Из него получается изысканное жаркое, которое для сочности обкладывают салом. Его можно использовать для приготовления жареных медальонов и отбивных котлет.

Задняя нога (кострец) имеет постное и нежное мясо. Этот кусок в среднем весит около 2,5 кг, из него можно приготовить отличное жаркое (на 8—10 человек), бифштексы, шницели, рулетики.

Мясо кролика

Относится к белому мясу – здоровая, питательная и диетическая пища. У него приятный вкус и тонкий аромат. Мясо легко переваривается организмом человека. В отличие от любого другого мяса, оно меньше всего содержит холестерина и жиров, а белков, наоборот, больше. Мясо кролика помогает поддержанию в организме нормального жирового обмена и баланса питательных веществ, поэтому диетологи советуют чаще использовать его в своем рационе питания. Мясо дикого кролика темнее и с более выраженным вкусом, чем мясо домашнего кролика. Мясо старых животных нужно мариновать и тушить продолжительное время. Из него готовят превосходное жаркое, студень, рагу или кролика в белом соусе.

Передние ноги, шея и *лопатка.* Из этих частей тушки готовят рагу или основу для соусов.

Спинка и *брюшко.* Из спинки кролика получается отличное жаркое, а брюшко отделяют, нарезают на маленькие кусочки и используют для приготовления соуса.

Задние ноги кролика часто продаются отдельно. Их используют для приготовления жаркого и тушеных блюд.

Мясо зайца

Самым вкусным мясом считается мясо зайцев не старше

одного года. Молодые зайцы имеют толстенькие окорочка, короткую шею и мягкие ушки. Мясо зайца покрыто пленкой, от которой его нужно освободить острым ножом. Оставить следует только тонкий слой кожицы. Мясо жесткое, поэтому перед употреблением его помещают в маринад не менее чем на 10 часов, что придаст ему дополнительную мягкость. Маринад может быть водно-уксусным, или уксусно-растительным, или молочной сывороткой.

Спинку зайца, как и другое мясо, нужно очистить от пленок. Мясо взрослого зайца перед тушением следует сначала замариновать.

Окорочка. Для того чтобы окорочка были вкусными, их желательно нашпиговать салом. Мясо молодого зайца имеет светло-красный цвет, и его не нужно мариновать, а мясо взрослого зайца имеет темно-красный цвет – его маринуют.

Посолка мяса

Посолка мяса, сала и других продуктов – один из самых распространенных способов их сохранения в условиях положительных температур. Посолка является также одной из технологических операций при изготовлении окороков, ветчины, копчений и др. Консервирующее действие соли заключается в том, что ее наличие приводит к обезвоживанию присутствующих в продукте микроорганизмов. Учтите, что сами микроорганизмы, развитие которых задерживается солью, не уничтожаются. Поэтому посолка не может служить средством обеззараживания мяса. Мясо, предназначенное для посола, должно быть только от здоровых животных, свежее и доброкачественное.

Оптимальная температура посола 2–4 °С. При более высокой температуре одновременно с посолкой могут происходить процессы, вызывающие порчу мяса. При температурах ниже оптимальной мясо и мясопродукты просаливаются неравномерно, медленно и недостаточно. При посолке мясо подвергается воздействию ферментов самой ткани. В результате, просаливаясь, мясо приобретает более нежную, сочную консистенцию, приятный вкус и запах, ветчинный аромат.

При посолке в рассол экстрагируются растворимые части мяса. Поэтому получаемая солонина будет качественнее и вкуснее, если рассол используется для посола неоднократно. Ведь тогда в рассол из мяса уйдет меньше растворимых компонентов, придающих соленому мясу специфический вкус. В домашних условиях мясо и мясные продукты солят в простом и сложном рассолах. При простом посоле используется только соль. Такой посол применяют для консервирования жирных мясопродуктов, в том числе шпика (сала). В сложный рассол кроме соли добавляют аскорбиновую кислоту или ее соли, сахар и другие компоненты – преимущественно пряности. Поваренная соль изменяет естественную окраску мяса. Следовательно, для придания солонине естественного розового цвета применяют селитру и некоторые другие соли азотной, а также азотистой кислоты. В настоящее время в промышленности селитру стараются не использовать, так как продукты ее разложения (нитриты и нитраты) считаются ядовитыми. Однако в домашнем хозяйстве селитру еще применяют. Поэтому приводим состав посолочной смеси с селитрой с той целью, чтобы указать предельно допустимую дозу ее в рассоле. Лучше же ее не применять совсем!

Итак, в рассол, состоящий из 10 л воды, 1,6 кг соли, 100 г сахара, положить можно не более 0,05 г селитры. Не забудьте

добавить в рассол черный и душистый перец, лавровый лист, тмин, анис, кардамон, кориандр, чеснок и др. Воду для рассола лучше прокипятить, а сам рассол профильтровать. При очень хорошей, чистой, мягкой, без посторонних запахов и привкуса водопроводной или артезианской воде ее не кипятят. Профильтровать же рассол никогда не мешает, так как в соли иногда попадаются нерастворимые включения (камешки, песок, порода). Мясо и мясопродукты обрабатывают тремя способами: сухим (сухой солью или соленой гущей), мокрым (в рассоле) или смешанным.

Посол применяют в двух целях:

– чтобы сохранить мясо (говядину, птицу, дичь) в течение длительного времени при отсутствии других возможностей сохранения; таково назначение посола при изготовлении солонины, рулетов, шпика и т. п.;

– как вспомогательное значение, необходимое для проведения последующих технологических приемов обработки – приготовления колбасных изделий, различных видов копченостей.

Заготовка солонины и других соленых изделий из мяса. К приготовлению солонины из свежего мяса следует прибегать лишь в крайних случаях, когда нет иных возможностей для сохранения его в натуральном состоянии, например путем хранения в замороженном виде. Если замороженное мясо практически не изменяет своих вкусовых и питательных свойств в процессе хранения, то при посоле теряется вместе с соком часть (правда, небольшая) белковых и экстрактивных веществ, мясо становится сухим и жестковатым. Но с другой стороны, посол мяса является одним из очень простых, доступных и надежных в домашних условиях способов сохранения мяса в течение длительного времени. Кроме того, при наличии в хозяйстве хранилища со льдом или, погреба можно свести до минимума нежелательные изменения в качестве мяса путем использования более слабой концентрации соли в посолочном рассоле и добавления пряностей. Чтобы обеспечить правильный посол и получить доброкачественные соленые продукты, хорошо сохраняющиеся длительное время, необходимо придерживаться следующей техники посола.

Существуют три вида посола: сухой – натирка мяса посолочной смесью, мокрый – погружение продукта в рассол, смешанный – натирка мяса солью, выдерживание в таком виде некоторое время и последующая заливка рассолом.

Независимо от вида применяемого посола важно следить за тем, чтобы мясо равномерно просаливалось во всех его частях. С

этой целью необходимо тщательно подготовить мясо перед посолом: правильно надрубить кости при изготовлении солонины, на костях тщательно обработать «карманы» (надрезы в мышечной ткани мяса) посолочной смесью и т. д.

Равномерное просаливание продукта обеспечивается также своевременным и периодическим перекладыванием отдельных кусков мяса в процессе посола (верхние – вниз, нижние – вверх), правильным положением изделий со шкуркой в посолочной таре (шкуркой вниз) и соблюдением других деталей техники посола, указанных ниже.

Посолочные ингредиенты (смеси). Для посола употребляют поваренную соль, селитру (калиевую или натриевую), сахар, а также по желанию для придания особого аромата и вкуса соленым изделиям различные пряности – лавровый лист, перец душистый, гвоздику и т. д. Для посола нельзя применять загрязненную посторонними примесями соль, а также техническую соль; наиболее пригодна пищевая столовая соль. Помол соли имеет значение только при сухом посоле, для которого больше всего подходит соль среднего помола. Слишком крупную соль трудно равномерно распределить и втереть в продукт, очень мелкая соль может образовать корку на продукте, плохо растворяющуюся в процессе посола, что ведет к неравномерному просаливанию мяса и может вызвать порчу продукта.

Рассол можно готовить из пищевой соли любого посола. Селитру применяют с целью придания мясу и изделиям из него свойственного мясным продуктам розоватого или красноватого цвета. Кроме того, селитра усиливает консервирующее действие соли. Можно использовать как калиевую, так и натриевую селитру, но в разных количествах. Например, если калиевой селитры требуется 10 г, то натриевой селитры берут несколько меньше – 8,5 г. Селитра должна быть химически чистой, сухой, без посторонних запахов. Техническая селитра, употребляемая в качестве удобрений, для посола непригодна.

Важно, чтобы взятое для посола количество соли и селитры соответствовало определенным нормам, указанным в рецептурах тех или иных изделий. Чрезмерный избыток соли ухудшает и вкус и консистенцию продукта; точно так же вреден и избыток селитры. При недостатке соли продукт может испортиться, а при недостатке селитры – слабо окраситься. Применение селитры желательно, но не обязательно, так как на вкусовые качества посоленного мяса она влияния не оказывает.

Обычно в состав посолочной смеси или рассола вводят небольшое количество сахара. Сахар нужен для лучшего

прокрашивания мяса и придания более приятного вкуса соленым продуктам.

Для приготовления рассола во всех случаях используют только кипяченую воду. Готовый рассол фильтруют и обязательно охлаждают до самой низкой температуры, возможность в домашних условиях. Вообще следует помнить, что температурный фактор при посоле мяса является решающим для получения качественной продукции. Поэтому для заготовки солонины надо брать только хорошо охлажденное мясо, холодный рассол, а посол и хранение проводить при температуре, не превышающей 4–6 ˚С.

Тара. Лучшая тара для посола мяса – дубовые и буковые бочки. Вполне пригодны и хорошо изготовленные осиновые бочки, а также бочки из платана и граба. Основные требования к бочкам – прочность, чистота и водонепроницаемость.

Для приготовления солонины можно использовать как новую тару, так и бывшую в употреблении, за исключением бочек из-под керосина, красок, соленой рыбы и других сильно пахнущих веществ.

Новые бочки, а также бочки из-под овощных маринадов, моченых фруктов и других продуктов подготавливают следующим образом. Вначале очищают внутренность бочек щеткой или метлой, затем ее дважды моют крутым кипятком и наполняют водой для отмачивания. Бочки из-под квашеной капусты, соленых огурцов необходимо перед употреблением тщательно вымыть, ошпарить крутым кипятком, а еще лучше сильным паром, проветрить и отмочить. Чтобы проверить бочку на прочность, в нее наливают ведро кипятка, быстро закрывают отверстие в крышке пробкой и сильно встряхивают. Повреждения или щели обнаруживаются по выходящему в этих местах пару.

Приготовление солонины

Солонину, предназначенную для длительного хранения, готовят из говяжьего мяса. Свиное мясо лучше сохранять в виде копченых окороков, кореек и грудинки, которые перед копчением также солят. Из говяжьего мяса можно приготовить три вида солонины: на костях, мякотную и деликатесную. Отметим еще раз, что консервирование мяса солью требует точного и правильного соблюдения температурного режима как при посоле, так и в процессе последующего хранения. Если условия обработки и хранения будут нарушены, посоленное мясо может испортиться.

Перед употреблением солонины необходимо проверить ее качество. Доброкачественная солонина должна иметь на разрезе розоватый или светло-красный цвет при слабом посоле и темно-красный – при крепком посоле. Поверхность такой солонины чистая, без плесени и слизи, запах не кислый и не гнилостный, рассол красный, прозрачный, без пены; мясо плотное. Признаки недоброкачественной солонины: рассол мутный, с плесенью, имеет гнилостный запах; мясо мягкое, дряблое, серого или коричневого цвета, покрыто плесенью, издает неприятный кислый запах. Солонина с указанными признаками в пищу непригодна.

Подготовка солонины к употреблению в пищу

Ввиду того, что в солонине содержится много соли (от 6 до 12 %), перед употреблением в пищу ее вымачивают. Куски солонины хорошо промывают, зачищают, затем заливают холодной водой. Толстые куски разрезают перед вымачиванием на 2–4 части. На 5 кг солонины берут ведро воды. Меняя воду несколько раз, удается снизить содержание соли в солонине до 2 %. Деликатесную солонину вымачивают меньшее время, чем обычную. Мелкие куски солонины (50–60 г) можно не вымачивать, а варить в пятикратном объеме воды. Вымоченную солонину заливают холодной водой и варят до готовности. Деликатесную солонину можно вначале подкоптить в течение нескольких часов, что улучшает ее вкусовые качества, а затем сварить.

Приготовление мякотной солонины

На приготовление солонины используют охлажденное (не ранее 1–2 суток после убоя) говяжье мясо, освобожденное от костей. При удалении костей обращают внимание на то, чтобы выделить из отрубов более крупные куски мяса и сохранить их целыми, стараясь делать меньше глубинных порезов ножом и «разлохмачивания» поверхности мяса. Удалять кости надо быстро.

В домашних условиях лучше солить мясо комбинированным способом. Для этого подготовленное мясо вначале тщательно натирают посолочной смесью, которая готовится путем смешивания поваренной соли с селитрой из расчета 1 кг соли на 10 г калиевой селитры (или 8,5 г натриевой селитры). Селитру лучше брать мелкокристаллическую. Кусочки слежавшейся селитры перед смешиванием с солью следует хорошо измельчить в ступке. Расход посолочной смеси должен составлять 1/10 веса мяса. Небольшим количеством подготовленной посолочной смеси посыпают дно тары, а остальное количество используют для натирки кусков мяса и пересыпания их при укладке в бочку. Куски мяса следует натирать как можно тщательнее, обращая внимание на зарезы и «карманы», куда обязательно вносят посолочную смесь. В очень толстых кусках мяса делают надрезы. Натертые куски мяса плотно укладывают рядами подкожной стороной вниз, пересыпая каждый ряд, в том числе самый верхний слой, посолочной смесью. Окончив укладку мяса, бочку прикрывают сверху чистой тканью (от мух) и оставляют стоять двое суток в холодном месте (погреб, подвал) при температуре не выше 4–6 °С тепла. Через двое суток мясо заливают рассолом. Крепость рассола зависит от того, насколько длительно предполагается хранить солонину. Если солонина предназначается для продолжительного хранения, готовят более крепкий рассол, для изготовления 10 л которого берут 2 кг соли, 25 г селитры и 100 г сахара. Для слабого посола количество соли уменьшают до 1,5 кг. После растворения всех компонентов рассола его фильтруют через сложенную в четыре слоя марлю и охлаждают до температуры погреба или подвала, где стоят бочки с посоленным мясом. Охлажденным рассолом заливают мясо так, чтобы оно все было покрыто жидкостью. Сверху мяса кладут предварительно ошпаренный деревянный кружок, изготовленный из чистых досок, а на кружок – гнет.

Мякотная солонина будет готова примерно через три недели. Этот вид солонины можно потом использовать для приготовления

колбас, как добавку к свежему мясу и для других целей.

Малосольная солонина из говяжьего мяса

Это очень вкусный деликатесный продукт. Для его приготовления берут спинную часть и грудинку, которые осторожно освобождают от костей. Посол производят посолочной смесью с уменьшенным содержанием соли, без заливки рассолом. Посолочную смесь готовят в таком соотношении: 175 г соли, 65 г сахара и 12 г селитры (общий расход ее: 250 г – 1 стакан – на 5 кг мяса). Куски мяса натирают этой смесью и укладывают в подготовленную тару рядами, не больше 3–4 рядов. Ряды мяса пересыпают оставшейся посолочной смесью и между ними кладут 3–4 лавровых листика и 5–7 горошин душистого перца. Поверх последнего ряда помещают кружок с гнетом и выдерживают мясо в холодном месте две недели, после чего деликатесная солонина готова для кулинарной обработки.

Солонина на костях

Мясо на костях просаливается в течение более длительного времени, чем мякотная солонина, но требует меньше труда на подготовку к посолу. Подготовка мяса для солонины на костях несколько отличается в зависимости от величины применяемой тары. Если имеется крупная тара, например бочка емкостью 20 ведер, то говяжьи полутуши разрубают на крупные части: окорока, лопатки, грудинку и т. д. При посоле в более мелкой таре солят куски мяса меньшей величины, для чего каждый из отрубов разрубают еще на 3–4 части. Перед посолом кости следует надрубить. Реберные и трубчатые кости надрубают поперек, позвонковые – косыми надрубами, по позвонкам, а кости суставов – крест-на-крест. В толстых мышцах (задние конечности, лопатки, соколок) делают ножом 2–3 надреза («карманы») глубиной до 10 см, шириной около 5 см.

Дальнейший процесс обработки мяса такой же, как и при приготовлении мякотной солонины. Надо только особенно тщательно обрабатывать места надрубов и разрубки костей, стараясь больше и плотнее набивать их посолочной смесью. Натертые куски укладывают в бочку костями кверху. Длительность посола солонины на костях составляет около четырех недель.

Приготовление соленых рулетов

Для приготовления рулета берут куски мяса, отделенные от костей. Более тонкие куски (филейная, грудная, шейная части) свертывают в рулет без дополнительной обработки. Более толстые (лопатки, окорочная часть) либо распластывают на полосы, либо на них делают несколько надрезов, примерно через 5 см.

Подготовленные куски натирают посолочной смесью, после чего свертывают в виде рулета. Свернутые рулеты перевязывают шпагатом, сначала накладывая петли примерно через 10 см, затем рулет переворачивают (другим концом к себе) и вновь накладывают петли шпагата в промежутках уже сделанных петель; при этом узлы вторичных петель накладывают с противоположной стороны. Указанные приемы позволяют получить плотный компактный рулет, хорошо сохраняющий свою форму при дальнейшей обработке. Поверхность перевязанных рулетов натирают солью, плотно укладывают их в бочку, дно которой перед этим посыпают солью. Дальше поступают, как при изготовлении солонины.

Если рулетов не хватает для заполнения бочки, их можно закладывать вместе с мясом, предназначенным для приготовления солонины. Это можно делать как в процессе посола, так и при хранении уже посоленного мяса. Отварной соленый говяжий рулет – хорошая закуска. Он может подаваться к столу как в горячем, так и в холодном виде, в окрошке, с хреном и другими приправами.

Посол свиных окороков

Лучшим сырьем для посола являются окорока нежирной свинины, предварительно выдержанной на холоде одни-двое суток.

После отделения задней конечности от свиной полутуши приступают к разделке окорока. Для этого удаляют ножку по скакательному суставу, хвостовые позвонки с прорезями жира и, отрезав часть пашинки, придают ему правильную форму. При желании иметь менее жирный окорок с внутренней части его надо срезать сало. В ножке окорока между большой и малой берцовыми костями делают надрез и приступают к натиранию окорока посолочной смесью.

Посолочную смесь готовят из расчета: 1 кг соли, 16 г химически чистой селитры и 50 г сахара. Для аромата можно добавить толченый чеснок, молотые душистый перец и корицу. Общий расход смеси – 1 стакан на 5 кг окорока.

Окорока следует обрабатывать посолочной смесью очень тщательно, втирая ее в окорок со всех сторон. Разрез в ножке окорока набивают посолочной смесью.

Подготовленные окорока укладывают в бочку, кадку и т. п. На дно тары насыпают небольшой слой посолочной смеси, после чего укладывают окорока в горизонтальном положении, кожей вниз, пересыпая каждый ряд посолочной смесью. При посоле одновременно окороков, лопаток, грудинок и кореек соблюдают определенный порядок укладки их в тару. На слой посолочной смеси вначале укладывают более толстые части (окорока и лопатки), на них корейки, а сверху грудинки.

Посыпав последний ряд посолочной смесью, бочку прикрывают крышкой или деревянным кружком и ставят в холодное место. Лучше всего хранить посоленные окорока при температуре 2–5 °С тепла.

Примерно через две недели окорока заливают рассолом (0,5 кг соли, 100 г сахара и 50 г селитры на 10 л кипяченой воды). Рассол перед употреблением процеживают и охлаждают. На залитые рассолом окорока накладывают кружок, а на него гнет – ошпаренный кипятком гладкий камень. Посол заканчивается через 2–3 недели после вливания рассола. Посоленные окорока можно затем варить (солено-вареные окорока), или коптить (сырокопченые окорока), или коптить и варить (варено-копченые окорока), или, наконец, запечь в тесте (запеченные окорока).

Солонина. Как уже говорилось, посолка – необходимая операция при производстве варено-копченых и копченых изделий.

Используется посолка также для консервирования мяса, получения шпика. При заготовке свинины применяются все виды засола: сухой (шпик), мокрый (окорока), смешанный (окорока, грудинки, рульки, корейки). Солить мясо лучше всего в хорошо охлажденном или подмороженном виде. После отделения ножек и хвоста тушу делят либо пополам, разрубая по хребту, либо на три части (переднюю, среднюю и заднюю). Снимают аккуратно шпик, который разрезают на куски примерно 20х20 см. Куски шпика солят обычно сухим способом, складывая их в чистый деревянный ящик или плотный мешок. Шпик должен солиться в холодном и темном помещении.

Грудинка. Для этой заготовки лучше выбрать грудинку на ребрах: сало здесь чередуется с мясом. Прежде всего грудинку режут на полосы шириной 7–8 см и длиной не более 30 см. Полосы укладывают на разделочную доску кожицей вниз и через каждые 6–7 см делают поперечные надрезы, стараясь не повредить кожицу. После этого куски грудинки обильно шпигуют чесноком со всех сторон, кроме кожицы, натирают солью, в том числе в надрезах. Затем грудинку натирают смесью из трех частей молотых семян кинзы, двух частей красного душистого перца и одной части черного молотого перца. Пряности должны прикрывать грудинку со всех сторон довольно густым слоем. После этого полосы грудинки кладут на бок и сворачивают спиралью: из каждой полосы получается плотный круг. Эти круги обвязывают бечевой, как круглую коробку, и помещают под гнет в эмалированный тазик. Когда соленье пустит сок, переносят его в погреб и хранят там в деревянном бочонке под небольшим гнетом 3–4 месяца. А пробовать грудинку можно уже через неделю!

Окорок. Отрезав окорок, по возможности округлой или слегка овальной формы, в нем делают разрез между сухожилием и костью у коленного сустава. Затем окорок, используя этот разрез, укрепляют на крюке и острым ножом срезают лишнее мясо, придавая окороку законченный вид.

Окорок можно солить тщательным втиранием в него соли или посолочной смеси. Расход соли – 2 стакана на каждые 10 кг окорока. Закончив эту операцию, окорока укладывают на дно бочки, где уже насыпан слой соли. Сверху окорок также посыпают солью, накрывают его деревянным кружком и оставляют на 12–15 дней в прохладном месте. Затем заливают охлажденным и процеженным через мокрую ткань (бязь, льняное полотно) рассолом, состоящим из 10 л воды, 1,2–1,3 кг соли, 1 кг сахара и 0,5 г нитритов. Сверху кладут гнет и выдерживают так окорока 2–3 недели, после чего их развешивают для стекания рассола и обветривания в прохладном затемненном помещении или на

улице в тени, оберегая от мух. В домашних условиях окорока солят и другим способом. В этом случае натертые сухой солью окорока укладывают кожей вниз в дощатые ящики или бочки с отверстиями в дне, чтобы образующийся рассол вытекал из ящика в подставленную емкость. Ящик ставят в холодное место и через каждые 3–4 дня окорока перекладывают (верхние – вниз, нижние – наверх), пересыпая солью или посолочной смесью. Через 2–3 недели окорока просолятся, и их развешивают в сухом прохладном помещении для стекания рассола и заветривания. Можно окорока солить с помощью шприца, вводя рассол в кровеносные сосуды и мышечную ткань. Рассол для шприцевания пастеризуют, для чего нагревают его до 90 °С и выдерживают при этой температуре примерно полчаса. Затем рассол процеживают и охлаждают до 3–5 °С. Количество необходимого рассола составляет примерно 8—12 % от массы окорока. Сверху окорок натирают сухой солью или посолочной смесью (примерно 3 % от массы окорока), помещают в бочку и накладывают гнет. Через 12–15 часов бочку полностью заливают рассолом, содержащим 16–17 % соли. Через 15–20 дней окорока вынимают из рассола и укладывают на 6—10 суток в холодное помещение один на другой для стекания рассола и созревания. После чего их развешивают там же для заветривания. Правильно посоленные окорока имеют чистую без пятен поверхность, в меру соленый вкус, ветчинный аромат, на разрезе розовый равномерный цвет, плотную упругую консистенцию.

Посолка в рассоле

Мясопродукты укладывают в бочки, кадки, пластмассовые ящики и заливают холодным (2–4 °С) рассолом. Сверху на мясо ставят гнет (деревянный круг с грузом), бочку закрывают крышкой или обвязывают плотной тканью (серпянкой, мешковиной). Продукт получается умеренной солености (6–7 % соли). При этом выход солонины увеличивается на 10–15 % (в результате набухания) по сравнению с первоначальной массой. Этот способ позволяет регулировать степень посолки, т. е. получать желаемую концентрацию соли в продукте. Ведь рассол для мяса можно сделать малосоленым – 14–16 % соли (по массе), нормальным – 18 % и соленым – 20 % и выше.

С уменьшением концентрации соли в рассоле вкус, аромат и ветчинность готового продукта улучшаются. Однако концентрация рассола не должна быть ниже 12 %. Иначе продукт начнет быстро портиться. Поэтому периодически следует проверять концентрацию рассола и, если необходимо, сразу же добавлять соль. Концентрацию рассола обычно определяют с помощью стеклянного ареометра. Рассол наливают в цилиндр или другой высокий сосуд вместимостью 100–500 мл. Доводят температуру до 10 °С и опускают в него ареометр для измерения плотности раствора от 1005 до 1200 кг/м^3. Показание на ареометре отсчитывают по нижнему краю мениска при установившемся положении ареометра в цилиндре. Ареометр не должен касаться стенок цилиндра. Концентрацию рассола определяют по таблице. Плотность рассола не сложно определить и другим способом. Для этого на лабораторных или аптечных весах взвешивают 50 мл рассола (при 10 °С) с точностью до 0,01 г. Полученный результат (массу рассола, выраженную в граммах) делят на 50 (объем рассола). В результате получается приблизительная плотность рассола. Теперь определим концентрацию соли в рассоле.

Недостаток посолки в рассоле заключается в том, что часть веществ, преимущественно растворимые белки, экстрагируются в рассол и солонина имеет повышенную влажность. Однако это наиболее распространенный способ посолки.

Посолка сухой солью

Это наиболее простой и поэтому достаточно распространенный способ посолки. Применяется он для заготовки жирных мясопродуктов и сала, так как жировая ткань в этом случае теряет влаги и компонентов меньше, чем мясо. Итак, куски сала или жирного мяса натирают сухой солью или гущей посолочной смеси и укладывают рядами в тару (деревянные ящики, плотные мешки, кадушки), перекладывая каждый ряд солью.

Качество продукта выше при более плотной укладке кусков, поэтому сверху на мясо лучше положить гнет. Посолка ведется в прохладном темном помещении. Потери мясного сока достигают 8—10 % в результате сильного обезвоживания мясопродуктов, расход соли около 10–13 %. При таком способе продукт крепче просаливается.

Смешанная посолка

Применяется для получения солонины, которой предстоит длительное хранение. Куски сначала натирают солью или посолочной смесью и укладывают в бочки, пересыпая каждый ряд солью. Пригнетают и выдерживают 3–4 дня. Затем мясо заливают холодным рассолом так, чтобы он полностью закрыл мясо, и выдерживают в нем солонину от нескольких суток до нескольких недель. По окончании посолки продукт подвешивают для стекания, проветривания и обсушки.

Для смешанного посола окороков, лопаток, корейки и грудинки специалисты рекомендуют такой состав смеси: на 16 кг мяса – 1 кг соли помола № 1 или № 2,

50 г сахара, 25 г порошкообразной аскорбиновой кислоты. Смесь тщательно втирают в куски мяса, набивая ее в разрез на ножке окороков (между костью и сухожилием) по 0,4 стакана. Делают и сквозное отверстие в ширину ножа в нижней части ножки у костей и тоже заполняют его посолочной смесью. На 5 кг мяса окороков расходуют 1 стакан смеси.

Натертые со всех сторон окорока укладывают кожей вниз в чистую ошпаренную бочку (кадку) или в большую эмалированную кастрюлю, на дно предварительно насыпают слой соли. Посуду с окороком плотно обвязывают сверху марлей и ставят в темное прохладное место (2–7 °С) на 12–15 суток.

Так как этого рассола для полного смачивания всего мяса недостаточно, добавляют немного нового (на 10 л холодной кипяченой воды – 0,5 кг соли, 100 г сахара, 50 г аскорбиновой кислоты).

Для того чтобы окорока не всплывали, на них кладут тщательно вымытый деревянный круг с небольшим, чисто вымытым камнем. Рассол наливают в посуду так, чтобы покрыть им мясо и круг. После этого солонину выдерживают в тех же условиях еще 2–3 недели.

Задние окорока весом 8 кг выдерживают в рассоле в течение месяца. Таким образом, их посол в целом длится 1,5 месяца. Затем окорока вынимают из рассола, вымачивают в холодной воде 2–3 часа (за каждые сутки посола – 5–6 минут отмачивания), за это время сменяя воду два-три раза.

После вымачивания окорока подвязывают за ножку и подвешивают на 1–2 суток для стекания рассола, обветривания и обсушивания. Затем их коптят.

Если обрабатывают смешанным способом разные части туши, то после натирки посолочной смесью вначале укладывают

окорока, затем лопатки, корейку и грудинку. Окорока присыпают посолочной смесью слоем 1 см, лопатки – несколько меньше, корейку – и того меньше, а грудинку обрабатывают лишь слегка. Все части туши при смешанном посоле выдерживают в таре, обвязанной марлей, 12–15 суток, после чего сверху накрывают кружком, кладут гнет и заливают рассолом. Окорока и лопатки просаливаются через полмесяца, остальное – через 5–6 суток.

Возможен и следующий вариант: при смешанном посоле мясо сначала солят сухим способом – на 25 кг мяса берут 1 кг соли. Через два дня его заливают прокипяченным, процеженным и охлажденным рассолом. В расчете на 25 кг мяса в 10 л воды кладут 0,5 кг соли, 60 г сахара, 15 г кориандра, лавровый лист, перец, гвоздику – по вкусу. Рассол выливают в бочки с засоленным мясом и держат под щитом 3–4 недели, затем мясо коптят.

При сухом посоле на 1 кг мяса берут 50–60 г соли и пряности (по вкусу). Мясо сначала натирают со всех сторон тертым чесноком, а затем – смесью соли с пряностями, укладывают под гнет, через 3–4 дня перекладывают и снова пересыпают солью.

Если сразу применяют мокрый посол, то расход соли на каждые 10 кг мяса – 0,5 кг. Соль растворяют в чистой воде, кипятят и снимают сверху пену. После кипячения раствор отстаивают, процеживают, охлаждают (на 10 л воды расходуют 1,8–2,2 кг соли и 50 г сахара). Этим рассолом заливают мясо.

В погребе или холодильнике солонину можно держать несколько месяцев. Если на подворье нет ни погреба, ни холодильника, соли берут больше – 100–120 г на 1 кг мяса. Если в рассоле появится пена, мясо вынимают и промывают, а рассол кипятят, добавляют соль, охлаждают и снова заливают им мясо. Солят 3–4 недели, в зависимости от величины и толщины кусков. Если нет необходимости в длительном хранении, мясо вынимают из рассола, подвешивают в темном прохладном месте и коптят.

Засоленные мясные изделия

♦ Старинные меры веса, которые могут встречаться в рецептах, переводятся в современные следующим образом: 1 пуд – 16,38 кг, 1 фунт – 410 г, 1 лот – 12,8 г, 1 золотник – 4,25 г, 1 доля – 44,5 мг, 1 гарнец – 3,3 л.

Солонина

1 кг мяса, 1,5 г калийной (натриевой) селитры, 100 г соли.

Мясо промыть, нарезать порционными кусками 4х8 см. Приготовить посолочную смесь, смешав соль и селитру. Уложить мясо в посолочную емкость (банку или деревянный бочонок), пересыпая каждый слой приготовленной смесью. Сверху накрыть крышкой с грузом, убрать в прохладное место.

Приготовление солонины с продолжительным сроком годности

1 кг говядины, 60–70 г селитры, 15 г можжевеловых ягод, 2–3 лавровых листа, 5 г имбиря, 5 г гвоздики, 5 г корицы, 5 г перца, 500 г соли.

Мясо (без костей) промыть, нарезать тонкими кусочками. Приготовить смесь из соли и селитры, истолочь и этой смесью натереть мясо. На дно посолочной емкости насыпать смесь соли с селитрой, положить сверху мясо, пересыпая каждый слой толченой смесью имбиря, перца, гвоздики, корицы, можжевеловых ягод и лаврового листа.

Солонина провесная

1 кг говядины, 20 г селитры, 300 г соли.

Говядину (без костей) промыть и нарезать тонкими кусочками. Натереть каждый кусок смесью из соли и селитры. Плотно уложить в посолочную емкость и оставить в прохладном месте на 4 недели. Не менее 1 раза в неделю мясо нужно перебирать, перекладывая нижний слой наверх, а верхний укладывая на дно. В начале пятой недели мясо надо пересыпать отрубями и вывесить в теплом месте для сушки. К концу недели солонина будет готова к употреблению. Провесная солонина может долго храниться без порчи, если ее убрать в холодное место.

Шотландская солонина

1 кг мяса.

Для рассола: 1 кг воды, 8 г селитры, 150 г соли.

Мясо промыть и нарезать тонкими кусочками. Приготовить рассол, добавив в воду соль и селитру, и размешать до полного растворения. Опустить в рассол мясо, поставить на слабый огонь и варить до испарения почти всей жидкости. Повесить мясо для сушки в теплом помещении на 24 часа. Потом убрать в прохладное место.

Соление ветчины в бочонках

(старинный рецепт)

На 100 фунтов свинины взять сухой истолченной и просеянной соли 5 фунтов, селитры 5 лотов, мелкого сахара 10 лотов, буры 2 лота, лаврового листа 5 лотов, гвоздики 3,5 лота, английского перца 5 лотов, коландры 10 лотов, все это истолочь, кроме коландры, майорана, чеснока или белого лука, которые прибавляют, смотря по желанию.

Отделить все части, назначенные на соление. Взвесить их, разрезать на порции; некоторые части, как-то: лопатки, грудинку, оставить цельными. Каждая порция свинины по 0,5 фунта, а порция сала свиного или шпика по 0,25 фунта.

Бура необходима для дезинфекции и для предохранения свинины от порчи. Мясо, назначенное на соление, тотчас же, пока не остыло, обтереть сухим полотенцем, чтобы не оставалось крови, и натирать на столе приготовленной солью с селитрой и проч. Когда остынет, складывать в бочонки или корыта. Бочонки должны быть маленькие, на дно посыпать приготовленной соли со специями, положить ряд порций, потом опять соли, опять ряд порций, соли, потом цельную лопатку, обложить ее кругом мелкими порциями и так до конца. Потом забить плотно бочонок, два дня держать в комнате, два раза в день переворачивая то на одно дно, то на другое, потом засмолить, вынести в холодное место, переворачивая там раз в неделю, и наконец весной закопать в лед в погреб. На бочонке сделать надпись, сколько в нем порций и сколько свинины вообще.

Соление ветчины, назначенной для копчения

(старинный рецепт)

Назначенные для копчения окорока, голову кабана и проч. сложить в отдельный бочонок, натирая каждый кусок солью,

селитрой и прочими специями, как сказано в предыдущем рецепте, закупорить бочонок. Два дня держать в комнате, часто переворачивая бочонок, летом засмолить, вынести в холодное место. Когда ветчина просолится, в начале марта месяца, не позже, вынуть ее, очистить, натирая пшеничными отрубями, повесить на чердак, дня на два или три, чтобы обсохла, потом коптить в продолжение трех недель, сперва на легком дыму, а потом постепенно в сильнейшем, и то не постоянно, а прерывая копчение часто на один или два часа, даже днем; ночью не подкладывать огня, коптить лучше всего гнилыми щепками, ветками ели, сосны и можжевельника. В Вестфалии, которая славится ветчиной, на 9 фунтов соли кладут 5 лотов селитры и 1 фунт мелкого сахара; теплые окорока натирают этим, кладут в бочонки, осыпая оставшейся солью. Так приготовленные окорока вкусны, но от сахара скорее портятся.

Солонина с сахаром и специями

1 кг мяса, 300–400 г свеклы, 2–3 лавровых листа, 5 г кориандра, 15 г можжевельника (истолченного в порошок), 5 г перца, 500 г соли.

Мясо (без костей) промыть и нарезать кусочками, натереть солью и, разложив на доске, дать подсохнуть. Приготовить смесь из лавровых листьев, кориандра, можжевельника и перца, все тщательно истолочь. Свеклу очистить и натереть на крупной терке. Уложить мясо в посолочную емкость, пересыпая каждый слой смесью из специй и добавляя тертую свеклу, которая придаст солонине приятный вкус. Накрыть мясо крышкой с грузом и убрать в прохладное место. Через 1 неделю мясо будет готово к употреблению. Такую солонину не рекомендуется долго хранить, поскольку мясо со временем становится жестким и теряет свои вкусовые качества.

Английская солонина

1 кг мяса, 40 г сахара, 1 г селитры, 80 г соли.

Мясо промыть в проточной воде, слегка просушить и нарезать тонкими кусочками. Соль, сахар и селитру истолочь в порошок. Натереть каждый кусок мяса приготовленной смесью и, уложив в посолочную емкость, поставить в холодное место, периодически меняя слои мяса местами. Через 3 недели мясо подвесить и просушить, еще через 1 неделю оно будет готово к употреблению.

Ирландская солонина, приготовленная в рассоле

1 кг мяса, 40 г сахара.

Для рассола: 350 мл воды, 1 г селитры, 80 г соли.

Мясо промыть и нарезать кусочками 5х10 см. Натереть каждый кусок сахаром, разложить на доске и оставить в прохладном месте на 3–4 дня, периодически переворачивая кусочки с одной стороны на другую.

После того как сахар впитается, вытереть каждый кусок мяса насухо и поместить в приготовленный рассол (прокипятить воду с солью и селитрой до полного их растворения и остудить). Оставить мясо на 2 недели в холодном месте, ежедневно переворачивая кусочки в рассоле. Спустя положенное время мясо следует развесить и просушить.

Датская солонина

1 кг мяса, 50 г сахара.

Для рассола: 400 мл воды, 2 г селитры, 4 г перца, 100 г соли.

Мясо промыть и нарезать тонкими кусочками. Натереть сахаром (использовать половину) и разложить на доске. Оставить в прохладном помещении на 4–5 дней, периодически переворачивая и добавляя оставшуюся часть сахара (3–4 раза в день). Когда сахар окончательно впитается, кусочки вытереть насухо. Приготовить рассол, прокипятив в воде соль, селитру и перец. Положить мясо в холодный рассол и оставить на 2 недели в прохладном месте, перекладывая куски мяса в рассоле по 4–5 раз в неделю. По истечении положенного времени мясо достать, вытереть насухо, завернуть в холст, перетянуть нитью и подвесить для просушивания в теплом помещении. Через 1–1,5 недели солонина будет готова к употреблению.

Гамбургская солонина

1 кг мяса, 4 г мускатного ореха, 4 г толченого лаврового листа, 15 г сахара, 10 г селитры, 5 г корицы, 5 г розмарина, 5 г гвоздики, 10 г перца, 90 г соли.

Мясо промыть и нарезать тонкими кусочками. Приготовить смесь из всех перечисленных выше ингредиентов (исключая перец) и натереть ею мясо. Оставить на 4–5 часов в теплом помещении, разложив кусочки мяса на доске, затем уложить их в посолочную емкость, пересыпая перцем каждый слой, и убрать в прохладное место на 1 месяц. В течение этого времени нужно через день перекладывать мясо сверху вниз.

Американская солонина

1 кг говядины, 6 г селитры, 15 г сахара, 15 г можжевеловых ягод (толченых), 4 г перца, 60 г соли.

Для рассола: 500 мл воды, 3 г корицы, 3 г гвоздики, 3 г бадьяна, 3 г кишницы.

Говядину промыть в холодной воде, нарезать тонкими кусочками, просушить и натереть смесью из соли, селитры, сахара, толченых можжевеловых ягод и перца. Разложить на доске на 5 часов. Приготовить рассол, прокипятив в воде специи. Остудить рассол и опустить в него мясо, убрать в прохладное место на 4 недели, накрыв крышкой с грузом. Периодически мясо в рассоле нужно перекладывать сверху вниз.

Нежная солонина

1 кг говядины, 20 г сахара, 5 г селитры, 70 г соли.

Для заливки: 300–400 мл воды, 20 г можжевельника (толченого), 3 г корицы, 3 г гвоздики, 3 г лаврового листа (толченого), 3 г перца.

Мясо промыть и, нарезав тонкими кусочками, разложить на 1–2 часа на доске для просушки в теплом помещении. После натереть мясо половиной смеси из соли, сахара и селитры, истолченных в порошок. Разложить кусочки на дно просторной емкости так, чтобы каждый лежал отдельно, и убрать в прохладное место. Через 5 дней пересыпать мясо второй частью смеси и так повторить еще 2 раза через каждые 7 дней. Спустя 1 неделю приготовить заливку: добавить в воду специи и кипятить в течение 5 минут. Охладить до 70 °С и аккуратно вылить на мясо, следя за тем, чтобы вся жидкость впиталась. Через 2–3 дня мясо будет готово к употреблению. Приготовленная таким образом солонина очень нежная и имеет необычный вкус.

Говядина, соленная со специями

1 кг говядины, 1 г селитры, 0,5 г кориандра, 0,5 г майорана, 0,5 г базилика, 0,5 г шафрана, 0,5 г чабреца, 1–2 зубчика чеснока, 1–2 лавровых листа, 0,5 г красного молотого перца, 0,5 г черного молотого перца, 40 г соли.

Мясо промыть, нарезать порционными кусками (200–300 г) и слегка просушить, разложив на доске. Приготовить смесь из специй, чеснок истолочь. Натереть мясо смесью и толченым чесноком, уложить (большие куски в середину) в посолочную емкость, на дно которой предварительно насыпать смесь из специй и положить лавровые листья. Накрыть мясо крышкой с грузом, оставить при комнатной температуре на 3–4 дня. Когда

начнет выступать рассол, емкость нужно плотно закрыть (бочонок с крышкой просмолить) и поставить на 3 недели в прохладное помещение, переворачивая емкость 2 раза в неделю вверх дном, чтобы равномерно распределялся сок. Хранить мясо нужно при температуре не выше О °С.

Брезаола

Итальянская вяленая говяжья ветчина родом из городка Кьявенна (Chiavenna), расположенного в долине Вальтеллина региона Ломбардия. Производство брезаолы состоит из 2 этапов: соление и вяление. Куски говядины солят в течение 10–15 дней, а затем подвешивают в проветриваемом месте на 4–8 недель. Брезаола красно-бордового цвета, имеет тонкий приятный аромат, не очень соленая на вкус. Ее нарезают тонкими прозрачными ломтиками и едят с оливковым маслом, лимоном и свежемолотым перцем. Можно приготовить карпаччо из брезаолы с пармезаном и белыми грибами.

Различают следующие виды брезаолы в зависимости от частей говядины:

Fesa – состоит из мышц заднемедиальной поверхности бедра. Кусок ветчины имеет массу от 3,5 кг.

Punta d'anca – содержит ценную часть мышц – приводящие мышцы бедра. Минимальная масса – 2,5 кг.

Sottofesa – состоит из широкой мышцы бедра. Минимальная масса – 1,8 кг.

Magatello – состоит из полусухожильной мышцы бедра. Минимальная масса – 1 кг.

Sottosso – содержит мышцы передней поверхности бедра. Минимальная масса – 0,8 кг.

Свиные окорока, соленные по-английски

10 кг свиных окороков, 250 г сахара, 250 г бузины (сушеной), 100 г селитры, 800 г соли.

Для рассола: 5 л воды, 5 кг соли. Для заливки: 5 л воды, 500 г эстрагона.

Свиные окорока отжать, чтобы вышло как можно больше крови, тщательно промыть в холодной воде, просушить и натереть смесью из соли, сахара, селитры и бузины, перетертых вместе до порошкообразного состояния. Положить в посолочную емкость (бочку, кадку) и убрать в прохладное место. Через 3 дня приготовить рассол из воды и соли (соль должна полностью раствориться). Залить этим рассолом окорока и оставить еще на 7

дней. Приготовить заливку: добавить в воду измельченный эстрагон, кипятить в течение 5 минут, затем снять пену и охладить. Окорока переложить в чистую емкость и полить заливкой, убрать в прохладное место на 2 недели.

Свиные окорока, соленные с можжевеловыми ягодами

10 кг свиных окороков, 500 г сахара, 100 г селитры, 100 г перца, 50 г гвоздики, 900 г соли.

Для рассола: 5 л воды, 300 г можжевеловых ягод (сушеных), 100 г соли.

Свиные окорока промыть, просушить и натереть смесью из соли, сахара, селитры, перца и гвоздики. Уложить в посолочную емкость, накрыть крышкой с грузом и убрать в прохладное место на 1 неделю. Приготовить рассол, добавив в воду соль и можжевеловые ягоды. Кипятить рассол в течение 5 минут, затем охладить и залить окорока, накрыть емкость крышкой и оставить на 1–1,5 месяца в прохладном месте. При желании по истечении этого времени окорока можно закоптить.

Соленые свиные ножки

1 кг свиных ножек, 5 зубчиков чеснока, 2–3 лавровых листа, 2 г селитры, 15 г перца, 100 г соли.

Свиные ножки очистить, промыть в проточной воде, слегка просушить, разрубить вдоль, натереть толченым чесноком и пересыпать смесью из соли, селитры и перца. Уложить в посолочную емкость, добавить лавровые листья, накрыть крышкой с грузом и убрать в прохладное место. Через 7—10 дней свиные ножки достать, положить в глубокую емкость, залить водой (чтобы она целиком покрывала их), варить на медленном огне в течение 5 часов (по мере необходимости доливать воду). К столу подавать в холодном виде с хреном и уксусом, можно и с нашинкованной кислой капустой.

Соленая ветчина

1 кг свинины, 1,6 г селитры, 3 г сахара, 0,6 г борной кислоты, 1 лавровый лист, 1,5 г гвоздики, 3 г кориандра, 3 г майорана, 1 зубчик чеснока, 1,6 г черного молотого перца, 50 г соли.

Для соления можно использовать грудинку, лопатки, филей, нарезанный кусочками по 200 г, шпик (сало), нарезанный по 100 г. Мясо (или сало) сначала нужно тщательно промыть, удаляя кровь. Слегка просушить и натереть смесью из соли, селитры,

борной кислоты, толченого чеснока и прочих специй. Уложить в посолочную емкость и накрыть крышкой с грузом, оставить при комнатной температуре на 3–4 дня, затем убрать в прохладное помещение. Периодически кусочки мяса нужно перекладывать снизу вверх, чтобы все слои равномерно пропитывались образованным соком.

Соленая свинина

1 кг свинины.

Для рассола: 1 л воды, 40 г сахара, 7,5 г селитры, 250 г соли.

Свинину промыть и нарезать кусочками, уложить в посолочную емкость. Приготовить рассол: в воду положить соль, сахар и селитру, прокипятить, снять пену, остудить. Залить рассолом мясо, накрыть крышкой и убрать в холодное место. Через 4–5 дней свинина будет готова к употреблению.

Прошутто

Это сыровяленая ветчина, самую известную делают в районе города Парма (отсюда и второе название прошутто – пармская ветчина).

Многие итальянские области и города производят собственную вяленую ветчину – например, Тоскана, Венето, Умбрия, Марке. Но пармская считается лучшей. Известна она со времен римских императоров, и производили ее без перерывов даже в самые смутные для Италии времена. Для ветчины подходят только три породы свиней, выращенных в Северной Италии, причем каждый окорок имеет свой номер и название района, где свинья выросла. Настоящая «прошутто ди Парма» производится только в Эмилии и прилегающих областях. После просола окорок выдерживается от 14 месяцев до двух лет.

Пармская ветчина относится к продуктам марки DOC (Denominazione di Origine Controllata – контроль происхождения). Ее вялят на равнинах, и в процессе выдержки каждый окорок проверяется дегустатором, который периодически прокалывает будущую пармскую ветчину костяной проколкой и нюхает, дегустирует запах, и если что не так – выбраковывает. Пармская ветчина считается одной из самых превосходных, хотя некоторые предпочитают более соленый вид ветчины из Сан Даниэле, что недалеко от Венеции. Запах у прошутто ароматный, на вкус она достаточно соленая. Нарезанная тоненькими, почти прозрачными ломтиками, ветчина подается как закуска или на второй завтрак. Пармскую ветчину продают уже упакованной или завешивают

свежей.

Свиные языки, соленные со специями

1 кг свиных языков, 0,6 г селитры, 0,3 г гвоздики, 0,3 г кориандра, 0,3 г толченого лаврового листа, 0,3 г красного молотого перца, 0,3 г черного молотого перца, 25 г соли.

Свиные языки вымачивать в крови 2 дня, затем достать, вытереть насухо и отбить с помощью пестика. Специи растереть вместе до получения порошка, втереть в мясо. Уложить языки в емкость, накрыть крышкой с гнетом, оставить при комнатной температуре на 2 дня, по 4–5 раз в день перекладывая мясо сверху вниз. Затем емкость плотно закрыть крышкой и убрать в холодное место. В таком виде языки могут храниться 4 месяца, периодически емкость с засолом необходимо переворачивать, чтобы мясо равномерно пропитывалось образовавшимся соком.

Украинское сало

1 кг сала (шпик) с прожилками мяса, 70 г соли.

Сало нарезать кусками 4х5 см, сделать на каждом куске по одному надрезу. Натереть солью (использовать половину), уложить рядами в посолочную емкость, пересыпая каждый слой оставшейся солью. Накрыть крышкой с гнетом, оставить при комнатной температуре на 5 дней. В течение этого времени куски сала нужно периодически перекладывать сверху вниз. Затем сало следует убрать в прохладное место. Через 20 дней шпик будет готов к употреблению. Хранить соленое сало можно как в банке с рассолом, так и завернутым в полотно.

Сало, соленное в рассоле со специями

1 кг сала (шпик), 0,5 г порошка душистого перца, 0,5 г кардамона, 0,5 г майорана.

Для рассола: 1 л воды, 1–2 лавровых листа, 2 г красного молотого перца, 500 г соли.

Сало промыть, нарезать крупными кусками, каждый надрезать, положить в емкость с рассолом (приготовить его из воды, соли, лавровых листьев и перца). Варить в течение 3–4 минут, затем снять с огня, накрыть крышкой и оставить при комнатной температуре на 3–4 дня. Сало достать из рассола, просушить, пересыпать смесью из кардамона, майорана и порошка душистого перца. Завернуть каждый кусок в полотно, обвязать и убрать в холодное место (оптимальная температура

хранения 0 °С). Через 2 недели сало будет готово к употреблению. Подобный метод засолки позволяет получить белое, сочное и нежное сало с очень приятным вкусом.

Полтавское сало

1 кг сала, 1 г селитры, 100 г соли.

Сало (с кожей) промыть, просушить, нарезать порционными кусками. Растолочь соль с селитрой и полученной смесью натереть сало. Уложить в емкость, накрыть крышкой с гнетом и поставить в холодное место на 1 месяц. Затем переложить сало в полотняные мешочки и повесить сушить на воздух.

Сало, соленное с чесноком

1 кг сала, 100 г соли, 3–4 зубчика чеснока.

Сало с кожей промыть в холодной воде, просушить, сделать глубокие надрезы по всей длине куска. Чеснок растолочь, смешать с солью и полученной смесью натереть сало. Оставить в эмалированной кастрюле, накрытой крышкой, на 1–2 дня при комнатной температуре. Завернуть в плотную материю, обвязать шнуром и убрать в холодное место. Через 1,5–2 недели сало будет готово к употреблению.

Соленые утки

10 кг уток, 250 г яблок, 2–3 зубчика чеснока, 80 г селитры, корица, гвоздика и перец по вкусу, 200 г соли.

Подготовленных уток промыть, разрезать каждую на 2 части. Яблоки и чеснок очистить и натереть на мелкой терке, добавить к смеси соль и селитру (использовать лишь половину) и специи по вкусу. Полученной смесью натереть уток, плотно уложить в посолочную емкость, накрыть крышкой с гнетом и убрать в холодное место. Через 2–3 дня куски переложить сверху вниз и пересыпать оставшейся смесью соли, селитры и специй. Соленые утки будут готовы к употреблению через 2,5–3 недели.

Соленые гуси

10 кг гусей, 100 г селитры, 500 г можжевельника (сушеного), 4–5 лавровых листьев, 5 г корицы, 5 г кардамона, 3 г гвоздики, 50 г красного молотого перца, 250 г соли.

Очищенных гусей промыть в проточной воде, вытереть досуха полотенцем, разрезать каждого на 4 части. На дно посолочной

емкости (кадки или бочки) положить часть лавровых листьев и добавить немного специй (использовать половину). Остальные специи смешать, истолочь в порошок, натереть гусиное мясо полученной смесью (оставить половину). Уложить мясо в емкость, добавляя послойно лавровый лист и пересыпая оставшейся смесью из специй. Накрыть крышкой с гнетом и убрать в холодное место. Через 3–4 недели гуси будут готовы к употреблению. Данную заготовку можно использовать в дальнейшем для приготовления борща или другого первого блюда, а также отваривать в чистом виде и подавать к столу с каким-либо острым соусом.

Засолка куриного филе

1 кг куриного филе, 150 г лука, 3–4 зубчика чеснока, 5 г красного молотого перца, 70 г соли.

Куриное филе промыть, просушить, нарезать маленькими кусочками. Лук очистить, нарезать кольцами, чеснок нарезать мелкими кусочками. Мясо, лук и чеснок уложить послойно в посолочную емкость (банку), пересыпая каждый слой куриного филе солью и перцем. Накрыть крышкой с гнетом и оставить при комнатной температуре на 16 часов. Закрыть банку плотной крышкой и перевернуть, затем убрать в холодное место. В течение 2 недель банку следует периодически переворачивать по 4–5 раз в неделю.

По истечении этого срока куриное филе будет готово к употреблению.

Соленые куриные крылышки

1 кг куриных крылышек, 250 г моркови, 15 г сахара, 3 г гвоздики, 70 г соли.

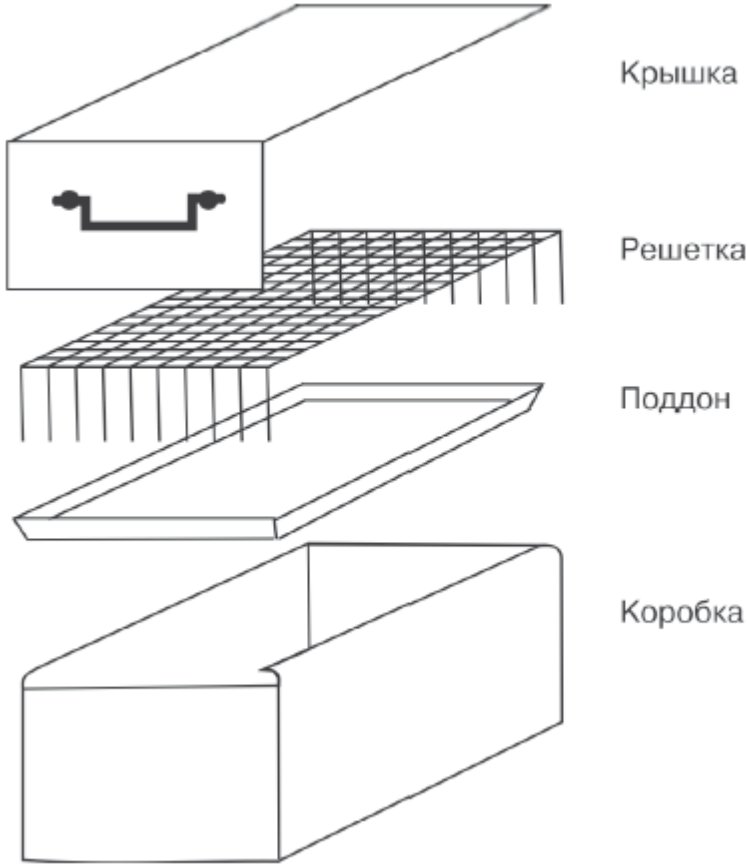
Куриные крылышки промыть, просушить, натереть солью. Морковь очистить, натереть на крупной терке, добавить сахар и гвоздику. На дно посолочной емкости насыпать немного соли, положить слоями куриные крылышки и морковь. Накрыть крышкой с грузом и оставить на 1 день при комнатной температуре, затем плотно закрыть крышкой и убрать в прохладное место. Через 1–1,5 недели куриные крылышки будут готовы к употреблению. В течение этого срока емкость с соленьем необходимо переворачивать по 2–3 раза в день, чтобы получившийся сок равномерно пропитывал все мясо.

Коптильни и топливо

Для любительского копчения можно соорудить самые разнообразные коптильни, но при этом необходимо соблюдать правила пожарной безопасности. Остановимся на конструкциях самых простых коптилен, которые может устроить любой желающий.

Сооружая простейшую коптильню, топку устраивают в земле. Выкапывают яму с уступом, чтобы удобно было класть дрова. Над топкой делают перекрытие из жести с трубой-дымоходом, по которой дым будет поступать в коптильню. Для устройства самой коптильни можно использовать деревянный ящик или железную бочку, крышка должна быть с отверстием для выхода дыма, внутри оборудуют вешалки для тушек. В топку укладывают мелко нарубленные дрова и засыпают их опилками или ветками можжевельника с ягодами, листьями мяты. Дрова поджигают из поддувала. Опилки или листья можжевельника должны тлеть, а не гореть, создавая много холодного дыма.

Еще одна довольно простая коптильня – это обычное ведро из стали, в которое помещены две решетки: одна – на расстоянии 10 см от верхней кромки, а вторая – на 5 см выше нее.



Разборная коптильня

На дно ведра насыпают ольховые стружки, опилки или мелкие веточки. Ведро накрывают крышкой и ставят на подставку, установленную над горящим костром. При нагревании дна ольха начинает тлеть и появляется дым, необходимый для копчения. Заметим, что такая коптильня пригодна лишь для горячего копчения продуктов.

Следующий вариант коптильни легко соорудить из двух-трех бочек без дна, поставленных одна на другую.

Между ними натягивают фильтр – мокрую серпянку или редкую мешковину для очистки дыма от сажи. В нижней бочке делают топку, где на стальном листе сжигают дрова с опилками. На верхней бочке укладывают «вешала» с мясными продуктами. Сверху все сооружение накрывают мешковиной, которой и регулируют количество дыма и его температуру. Дрова и опилки в печи должны непрерывно тлеть. Горение дров при этом недопустимо.

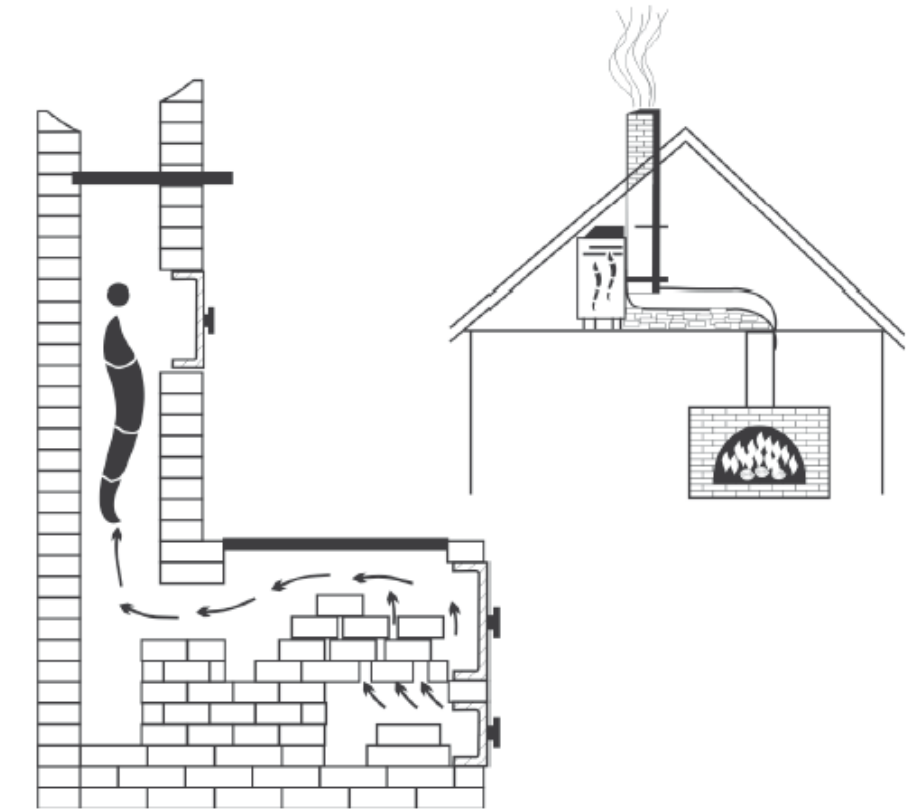
Для быстрого копчения окороков, не предназначенных для хранения, температуру поднимают до 50–60 °С. В этом случае продолжительность копчения сокращается до 12—

14 часов. Корейки, грудинки, рулеты и мелкие части туши также коптят, подвешивая на шпагате. Продолжительность их копчения составляет примерно треть или половину времени копчения окороков. При любом копчении необходима выдержка копченостей в холодном помещении для диффузии коптильных компонентов внутрь кусков. Если окорока, корейки, рулеты не были зашиты в марлю (ткань), то после копчения их поверхность следует слегка обмыть в холодной воде, применяя щетку.

В домашних условиях коптить мясные продукты можно непосредственно в дымоходной трубе (на чердаке), в которую встраивают «вешала» для тушек и заслонки для регулирования концентрации дыма.

Коптильня в печи

Если в доме есть печь, то ее можно реконструировать в коптильню. Для этого немного ниже шибера (задвижки) выбивают кирпич, чтобы вмонтировать печную дверцу, а в стене дымохода вставляют прут для подвешивания продуктов.



Коптильня в дымоходной трубе

Колбасу, мясо, птицу или рыбу натирают солью, подвешивают на прут, закрывают дверцу. На колосники в топочном отделении кладут кирпичи, чтобы дым, проходя сквозь них из поддувала, где поджигают дрова, остывал. Тягу регулируют шибером. Используют дрова только из деревьев лиственных пород. При таком способе копчения продукты будут готовы в течение 1–2 суток.

Коптильня на чердаке

Делается в виде шкафа размером 1х1 м из кирпича или досок, обитых железом, с дверью высотой 1,5–2 м. Коптильня должна примыкать непосредственно к дымоходной трубе и соединяться с ней отверстиями вверху и внизу. Через нижнее отверстие дым из перекрытой заслонкой трубы входит в коптильню, а через верхнее отверстие выходит. В таком шкафу удобно размещать тушки и с помощью заслонок регулировать условия копчения.

Кухонная коптильня

Такая коптильня, удобная и несложная в изготовлении и обслуживании, приспособлена для газовой или электрической плиты в городской квартире. В камеру копчения можно поместить 3–3,5 кг рыбы или до 4 кг мясных продуктов. Конструкция рассчитана для двух конфорок, однако в зависимости от потребности семьи можно изготовить коптильню применительно к одной или четырем конфоркам. Дымогенератор соединяется шлангом с охладителем дыма. В свою очередь охладитель, тоже шлангами, сообщается с коптильней и водой для охлаждения дыма. Коптильня через шланг соединяется с вентиляционной решеткой (кухонная вентиляция) для выхода дыма. Для холодного копчения используется одна конфорка, на другой стоит охладитель дыма, а на нем коптильня. Для горячего копчения используются две конфорки, в процессе копчения задействована только коптильня.

Разборная портативная коптильня

Такая коптильня изготавливается из листовой жаропрочной стали толщиной 1–1,2 мм и стальной проволоки. В разобранном положении ее размеры – 6х30х50 см. Донышко – самая сложная деталь. Оно сделано из стального листа размером 36х50 см, три ребра жесткости предохраняют донышко от деформации при нагревании. С помощью четырех угольников длиной 40 и 27 см устанавливают торцевые и боковые стенки диаметром 4–5 мм. Крышка – это то же донышко, но без угольников. При желании к ней можно прикрепить ручку.

Боковые кромки торцевой стенки отгибают под прямым углом на 25 мм, в верхнюю кромку закатывают стержень диаметром 3 мм (для жесткости). На краях боковых стенок с помощью заклепок прикрепляют два зажима для соединения с торцевыми стенками. В верхнюю кромку также закатывают для жесткости стержень диаметром 3 мм. Стойка решетки имеет П-образную форму и сделана из проволоки диаметром 5 мм. К каждой стойке приваривают по шесть дужек для фиксации в них решеток. Верхний край стойки отгибают на 20 мм. Все острые кромки тщательно зачищают.

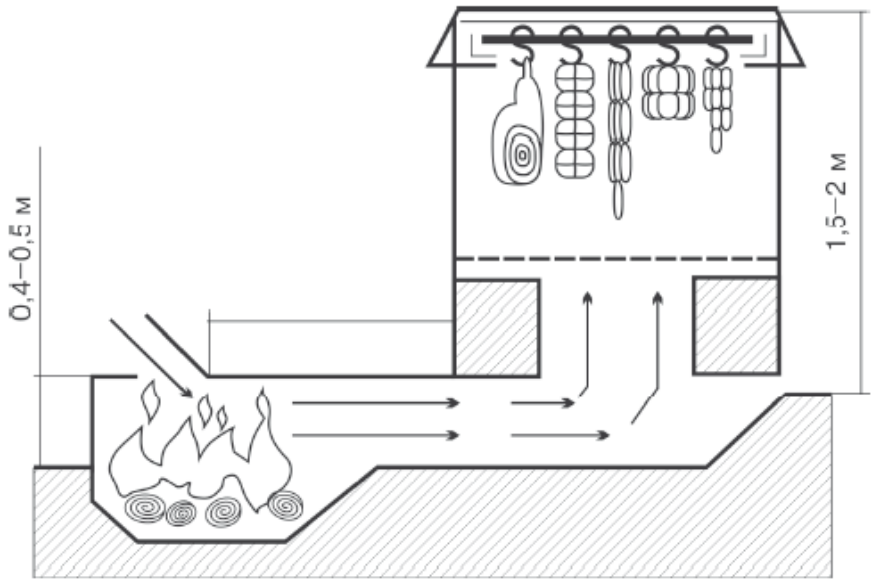
Собирают коптильню следующим образом: укладывают донышко на землю, устанавливают торцевые стенки, вставляют боковые стенки. Боковые стенки необходимо ставить без перекосов с достаточным усилием сверху вниз. Зажим боковой стенки скользит по отогнутой кромке торцевой стенки. Нижняя кромка должна плотно войти в зазор донышка. После установки боковых стенок короб размером 28,5х30х50 см приобретет жесткость. Все детали надежно соединяются друг с другом. Сборка решеток не представляет каких-либо трудностей.

На дно коптильни плотно (в два слоя) укладывают сырые расколотые поленья ивняка, очищенного от коры, или гнилушки. Решетки с подготовленной рыбой или кусками мяса устанавливают в коптильню и плотно закрывают ее крышкой. Коптильня должна находиться над поверхностью земли на высоте 20–25 см. Для этого можно изготовить специальные штыри, но проще воспользоваться камнями. Под коптильней разводят костер. Пламя должно быть сильным, так как на медленном огне продукты сохнут, а не коптятся. Копчение начинается, как только появляется насыщенный дым из-под крышки. Когда прогорит первая порция дров (через 30–40 минут), необходимо приоткрыть крышку (лучше лезвием топора). Если продукты готовы, отбрасывают крышку и быстро вынимают каркас решеток.

Остатки гнилушек или тальника немедленно удаляют, перевернув коптильню, так как они при доступе воздуха сразу же воспламеняются. Коптильню разбирают, очищают от сажи, все детали укладывают в донышко и прикрывают крышкой.

Походная коптильня

Как правило, такую коптильню используют для копчения рыбы. В обрывистом берегу прорывают нору длиной около метра. В конце ее выводят наружу трубу из кусков дерна – шириной 40 см и высотой 60 см.



Подземная коптильня

Когда это нехитрое устройство готово, вымытую, выпотрошенную мелкую рыбу – подлещик, густеру, плотву, окуньков – подсаливают и нанизывают на куски проволоки так, чтобы рыбки не касались друг друга.

Проволоку с рыбой вставляют в трубу. Верх трубы для регулирования тяги прикрывают куском фанеры, а если не найдется такой – мешковиной. В норе разводят небольшой, но дымный костерок. Самое подходящее топливо для такого костра – ольха: дым от нее придает рыбе золотистый оттенок, и она не будет горчить.

Коптильня в холодильнике

Для копчения мяса в домашних условиях можно использовать корпус старого холодильника с плотно прилегающей дверью, предварительно вынув из него все содержимое и морозильную камеру. Оставшиеся отверстия заклеивают лейкопластырем. На боковых стенках внутри камеры устанавливают металлические полочки, между которыми натягивают леску для подвешивания кусков мяса или колбасы. На дно холодильника ставят электрическую плитку или небольшое приспособление со спиралью длиной не более 5 см, подсоединенной к понижающему трансформатору 36 В. Приспособление со спиралью помещают в металлическую коробку размером 8х8х15 см, в которую засыпают мелкие опилки. На леску при помощи крючков подвешивают куски мяса или колбасу. На электроплитку насыпают мелкие опилки слоем 2,5–3 см и включают в сеть. Как только появится чуть заметный дымок, дверь холодильника закрывают и через 2–2,5 минуты плитку отключают. Процесс копчения заканчивается через 6 часов.

Электрокоптильня

Если нет возможности построить капитальную коптильню или отсутствует запас опилок или подходящих дров, то можно смонтировать электрокоптильню, которая не требует топлива. Ее конструкция очень оригинальна. На ось электродвигателя переменного тока насажен шкив, состоящий из текстолитового сердечника, в котором просверлены наклонные охлаждающие отверстия, и плотно насаженной на него стальной обоймы. Сбоку к шкиву по металлическому желобу подается деревянный брусок. Необходимую силу трения между бруском и шкивом подбирают регулировочным винтом (на торце желоба). Конец винта упирается в пружину сжатия, которая прижимает брусок к шкиву. Чем дальше завинчивают винт, тем сильнее пружина давит на брусок и плотнее прижимает его, а это влияет на интенсивность образования дыма.

Заложенный в желоб брусок постепенно стирается, поэтому время от времени регулировочный винт вывертывают. Образовавшийся от трения дым выходит наружу через коптильную камеру, в которой на специальных крючках подвешены продукты. Для ускорения копчения перед камерой укреплена мелкая металлическая сетка, соединенная с отрицательным выводом источника высокого напряжения, а положительный вывод источника соединяется с металлическими крючками, на которых подвешены продукты. Проходящие через сетку частички дыма получают от нее отрицательный электрический заряд и устремляются к крючкам с положительным зарядом. Копчение в этой установке происходит быстрее. Качество продуктов выше, а деревянных брусков расходуется намного меньше, чем дров в обычной коптильне. Источником высокого напряжения служит магнето, приводимое в действие электродвигателем. Между выводами магнето включаются два последовательно соединенных конденсатора емкостью 2200 Пф (на рабочее напряжение не ниже 2000 В), постоянное сопротивление 180 кОм и неоновая лампочка МН-6. При нормальной работе магнето сигнальная лампочка МН-6 должна загораться. В установке работает электродвигатель мощностью 0,5–2 кВт. Лучше всего использовать двигатель, рассчитанный на питание от однофазной сети переменного тока. Если имеется трехфазный двигатель, его можно включить в осветительную сеть через фазосдвигающий конденсатор, величина которого зависит от мощности применяемого двигателя. Магнето может быть любого типа. Предпочтительней

деревянные бруски из деревьев лиственных пород.

Двухкамерный короб коптильни изготавливают из досок и фанеры. Основанием служит 15-миллиметровая доска длиной 96 см, шириной 22 см; передняя и задняя стенки сделаны из доски такой же толщины; боковые – из фанеры толщиной 5 мм. Размер первой камеры, где образуется дым, – 26х24х22 см, размер второй (коптильни) – 34х43х22 см. Внутренние стенки обеих камер обкладывают асбестом или другим огнеупорным материалом. Если поблизости нет электросети, то используют бензиновый мотор. Такую коптильную установку сделать несложно, а консультацию по ее устройству может дать любой электрик.

Ну а для тех, кому позволяют средства, в настоящее время в продаже имеется великое множество готовых различных по конструкции домашних, походных и дачных коптилен.

Особенности различных видов топлива

Свойства дыма, образующегося при сгорании древесины, существенно влияют на качество копченых продуктов. Лучшим «топливом» считаются засохшие ветки, опилки или стружка плодовых деревьев (яблони, сливы, вишни), ольхи, дуба, бука, осины, ореха и березы (только без коры, она содержит деготь). Изысканный вкус и аромат придает добавленный в конце можжевельник (можно вместе с ягодами), хороши также вереск, шалфей, розмарин, мята или лавр. Американцы для копчения на барбекю используют кукурузные «кочерыжки» и орех-пекан, а китайцы коптят яйца на тополиных опилках. Впрочем, можно обойтись и без опилок. К примеру, финны довольно оригинальным способом готовят дома свою знаменитую рыбу горячего копчения – пальваттукала. Ее кладут на кору коптильного дерева и отправляют в духовку. Конечно, приходится постоянно следить, чтобы чуть тлеющая кора не воспламенилась, зато рыба получается очень вкусной, с нежным ароматом дымка.

Традиционно непригодными для копчения считаются хвойные породы, поскольку содержащиеся в них смолистые вещества придают продукту горьковатый вкус. Но не бывает правил без исключений: скажем, во французской Савойе колбаски коптят в еловом дыму, а в Шаранте мидий коптят исключительно в дыму сосновых иголок. Древесина в коптильне во время процесса копчения мяса или рыбы должна находиться в состоянии активного тления при хорошем доступе воздуха, когда выделяется прозрачный, светлый дым и продукты при этом хорошо видны. Для копчения, как правило, применяются щепки, стружки, опилки и тонкие ветви.

Копчение мяса

Копчение – обработка посоленных и заветренных мясных продуктов дымом, образующимся при медленном, с недостатком кислорода, сгорании дров и древесных опилок некоторых пород деревьев. Коптят свиные грудинки, корейки, окорока, лопатки, ребра и др., а также колбасу и изделия из мяса с салом (рулеты). Консервирующее действие копчения обусловливается частичным обезвоживанием продукта и бактерицидным влиянием коптильного дыма. В процессе копчения мясные продукты приобретают приятный, неповторимый аромат, изысканный вкус, нежную консистенцию, золотистый или коричневый цвет и главное – способность к длительному хранению.

Количество, температуру и состав дыма регулируют подбором дров и опилок, их влажностью, доступом воздуха. В процессе подобной обработки коптильные вещества (фенолы, альдегиды) убивают микрофлору на поверхности продукта. Обладая к тому же анти-окислительными свойствами, они препятствуют окислению и прогорканию жира при хранении продукта.

Проникновение коптильных веществ дыма в продукт ускоряется при его предварительной посолке. Наиболее широко используют в домашних условиях два способа копчения: холодный и горячий. *Холодное копчение* характеризуется более длительной обработкой, при которой продукты нагреваются незначительно, так как находятся в атмосфере холодного (18–25 °С) дыма. Продолжительность непрерывного процесса копчения 2–3 суток, при копчении крупных частей – до 7 суток. В процессе холодного копчения из продуктов постепенно удаляется влага, подсыхает их поверхность, а коптильные вещества постепенно проникают внутрь продукта. В результате такого копчения мясо или сало хорошо обезвоживается, приобретая стойкий аромат, жир не вытапливается и не теряется, поверхность становится сухой, слегка жирной. Продукты холодного копчения могут храниться длительное время.

Однако если продукты, подвергаемые обработке в холодном дыму, содержали мало жира или были от старых животных, копчености часто получаются грубыми. *Горячее копчение* — более быстрый способ и применяется в домашних условиях чаще. Продолжительность его от 12 до 48 часов, температура дыма 35–50 °С. В этом случае влаги из продуктов удаляется сравнительно мало, но они хорошо пропитываются жиром. Подобные копчености менее стойки в хранении, но имеют великолепный

вкус, запах и мягкую, сочную консистенцию. Особенно хороши они в отваренном виде и при приготовлении первых и вторых блюд. Если после копчения продукты хорошо под сушить, то можно значительно увеличить срок их хранения без ухудшения качества. Вначале домашнему «коптильнику» не всегда удается точно выдержать температурные режимы, в результате чего могут получиться продукты промежуточного копчения. Только не надо волноваться – со временем придут навыки и уверенность. Однако любителей копченостей следует предостеречь от чрезмерного употребления этих вкусных продуктов. В дыме, которым обрабатывают продукт, содержатся канцерогенные вещества, способствующие развитию некоторых заболеваний. Часть этих веществ проникает и в продукт.

Бекон

Мясной продукт, приготовленный из полутуш нежирной свинины, полученной от переработки молодых свиней беконного откорма. Разновидности бекона: соленый и копченый. Соленый бекон – это малосоленая свинина, служащая главным образом полуфабрикатом для получения грудинок, кореек, окороков. Копченый бекон – это готовая к употреблению копченая посоленная и освобожденная от костей свиная грудинка с двумя-тремя прослойками мышечной ткани. Копченый бекон, как и грудинку, используют в качестве холодных закусок, для приготовления супов (например, горохового), борщей и вторых блюд – таких как солянка, тушеная капуста с беконом и др. Хранить бекон следует в холодильнике.

Копченый свиной шпик

Это равномерно прокопченное подкожное свиное сало, разрезанное на куски, равномерно подсоленное, в шкурке и без нее. Для копчения свиной шпик подсаливают меньше, чем для употребления в сыром виде, а также слегка натирают чесноком. Шпик используют для приготовления бутербродов, для жарки, тушения мясных и овощных блюд, для заправки первых блюд.

Грудинка

Это мясной продукт, приготовленный из посоленной грудино-реберной части нежирных полутуш животного. Помимо этого, грудинкой называют также грудино-реберную часть свиной, говяжьей, бараньей и телячьей туш – отруб, получаемый при сортовом разрубе туш. Грудинку готовят со шкуркой или без шкурки; ребра при этом не удаляют. Толщина слоя шпика составляет от 1 до 3 см. В зависимости от способа приготовления различают следующие разновидности грудинки: копчено-вареную, копчено-запеченную, сырокопченую. В результате посола, последующей выдержки, копчения, варки и запекания грудинка «созревает», приобретая приятный специфический вкус. Грудинку используют для приготовления холодных закусок, борщей и супов с горохом или фасолью, поджаривают с яйцами. Хранить грудинку следует в холодильнике.

Корейка

Мясной продукт, приготовленный из посоленной спинной части мясной или беконной свинины. Готовят со шкуркой или без нее, при этом позвонки удаляют. Толщина слоя шпика составляет от 1 до 3 см. В зависимости от способа приготовления различают следующие разновидности корейки: сырокопченую, копчено-вареную, копчено-запеченную. Используют и хранят корейку так же, как и грудинку.

Окорок

Это мясной продукт, приготовляемый из тазобедренной или плечелопаточной частей туш. В обиходе окорок обычно называют ветчиной. По способу приготовления различают следующие разновидности окороков: вареные, копчено-вареные, копчено-запеченные, сырокопченые. Окорок употребляют как холодную закуску, так и в жареном виде с помидорами и луком. Для холодной закуски окорок нарезают поперек мышечных волокон тонкими ломтиками, которые затем укладывают на блюдо ровными рядами, украсив зеленью петрушки или листьями салата. На гарнир используют огурцы свежие или соленые, салат зеленый, белокочанную или краснокочанную капусту, помидоры. На гарнир к поджаренной ветчине – зеленый горошек или фасоль, картофельное пюре. Хранить окорок лучше всего в темном и холодном месте. В домашнем холодильнике окорок рекомендуется хранить завернутым в целлофан.

Копчение окороков, грудинки и корейки

В домашних условиях коптят соленые, сырые и вареные окорока, грудинки и корейки.

Соленые окорока перед копчением вымачивают в воде для удаления излишней соли и сушат под навесом на сквозняке. Продолжительность вымачивания зависит от степени посола, размеров, жирности продукта, а также от температуры воды. Если, например, температура воды 10–15 ˚С, окорок среднего размера выдерживают в ней 3–5 часов.

При копчении вареных окороков, рулетов и других продуктов их после посола вымачивают 1,5–3 часа в холодной воде. Затем помещают в большую (например, 50-литровую эмалированную кастрюлю) с кипящей водой. Мелкие куски мяса, рулеты удобно подвешивать на палке. Температура воды при варке 80–90 ˚С, продолжительность варки из расчета 50–60 минут на каждый килограмм окорока. Меньшие по размерам куски мяса вынимают из воды через 1–1,5 часа. Температура к концу варки внутри окорока должна быть не ниже 75 ˚С. Готовое мясо легко протыкается деревянной острой палочкой (ножом, вилкой). Поскольку при варке из мяса уходит часть растворимых веществ, то целесообразнее варить последовательно все мясные продукты в одной воде (после первой варки вода станет бульоном), что уменьшит потерю их массы и улучшит вкусовые качества. После варки окорока, рулеты и другие вареные полуфабрикаты без промедления подвешивают в холодном проветриваемом помещении и охлаждают до 5—10 ˚С. Этот процесс можно производить и на подносах, уложив полуфабрикаты вверх кожей. Просушенный окорок обвязывают шпагатом, делая из последнего сетку с ячейкой 2х2 см, вверху связывают из шпагата петлю для подвески. Окорок при копчении не должен касаться других окороков, стенок или каких-либо предметов в коптильне. Температура дыма около 20–25 ˚С, продолжительность копчения 2–4 суток. Обязательна выдержка окороков в холодном, сухом, проветриваемом помещении.

Копчение мяса птицы

Тушки птицы – прекрасное сырье для приготовления копченостей. Перед копчением тушки нужно посолить. Потрошенные тушки опаливают, разрезают на две равные половинки вдоль киля грудной кости и позвоночника. Половинки тушек промывают и подвергают посолу. Соль имеет бактериостатическое, но не бактерицидное действие, то есть задерживает размножение бактерий, но не уничтожает их. Поэтому посол нужно проводить при низкой температуре (2–4 °С).

Посол осуществляют сухим, мокрым или комбинированным способами. При сухом посоле мясо натирают сухой солью или посолочной смесью из соли, сахара, измельченного чеснока, черного перца в количестве 5 % от массы сырья, в том числе 4 % соли. Тушки кладут в тару – чан, бочку и выдерживают 2–3 дня. Образуется маточный рассол. При сухом посоле мясная ткань обезвоживается больше, чем при других способах. Соответственно возрастают потери массы. При мокром посоле подготовленные для копчения полутушки выдерживают в рассоле. При подготовке рассола на каждые 10 л воды добавляют 400 г соли, 50 г сахара. При мокром посоле тушки просаливаются быстрее и равномернее, чем при сухом. Посол продолжается три дня.

При комбинированном посоле полутушки натирают посолочной смесью, укладывают в тару до образования маточного рассола, затем заливают рассолом, сверху прижимая их, чтобы не всплыли. Этот способ обеспечивает лучшее хранение продукта. Сахар следует добавлять в рассол только в том случае, если посол производят при низкой температуре – ниже 8 °С. Иначе рассол может испортиться.

После окончания посола полутушки вынимают, дают стечь рассолу, обмывают для удаления соли, обтирают и обсушивают. В случае применения влажного посола мясо натирают чесноком и черным перцем. Известны три способа копчения мяса: холодный, горячий и копчение-запекание, или обжаривание в коптильном дыму. Коптильный дым лучше проникает в толщу предварительно посоленных мясопродуктов, поскольку посол изменяет структуру мышечной ткани, делая ее более проницаемой для дыма, поэтому мясо птицы подвергают копчению только в соленом виде.

При *холодном копчении* температура коптильного дыма составляет 18–20 °С, процесс длится 4–7 суток. Дым проникает в продукт свободнее и глубже, чем при других способах. Получается более вкусный конечный продукт.

При *горячем способе копчения* полутушки обрабатывают

коптильным дымом при температуре 35–50 ˚С в течение 24–48 часов. При этом способе на поверхности мяса образуется корочка денатурированных белков, которая затрудняет проникновение газообразных веществ в нижележащие слои и препятствует удалению влаги из продукта.

При *копчении-запекании* мясо обрабатывают дымом (температура 90—120 ˚С) в течение 2–3 часов. При обжарке коптильным дымом применяют любой способ посола. Допускается натирание полутушек посолочной смесью.

Подготовка мясных продуктов

При любом способе копчения мясные продукты, подлежащие обработке, должны быть соответствующим образом посолены и несколько заветрены (подсушены на сквозняке). Для этого, например, окорока следует выдержать натертыми посолочной смесью 10–12 суток, а затем переложить в бочку с рассолом. В рассол (на

1 кг окорока берется 130 г соли, растворенной в 1 л воды) нужно добавить 3 г сахара, 0,03 г селитры, по 0,2–0,3 г душистого перца и гвоздики, лавровый лист и другие пряности.

Рассол необходимо прокипятить в течение 3–5 минут. В рассоле окорок держат 15–20 суток, после чего его вынимают и подвешивают либо в сухом холодном помещении, либо, если позволяет погода, под навесом или в тени на ветерке на 3–5 суток. После этого окорок можно коптить, предварительно обернув его в 2–3 слоя марли.

Копченые мясные продукты

В домашних, походных условиях или на даче можно приготовить превосходные окорока, грудинки, корейки и др. как горячего, так и холодного копчения. При этом следует заметить, что особый привкус и приятный запах копченостям придает дым от яблоневой, грушевой, вишневой, абрикосовой древесины, а также можжевельника.

Ребра свиные копченые

650 г реберной части свиной туши без шкуры.

Для рассола: на 1 л воды – 120 г смеси соли с нитритами, 1 ч. ложка сахара.

Залить ребра этим рассолом и выдержать 3 суток в прохладном месте при температуре О ˚С. После того как ребра просолились, промыть их теплой водой и подвесить на крюки для стекания на 4 часа. Затем, как только вся вода стечет, коптить в течение 4 часов при температуре 33 ˚С. После копчения ребра опустить в кипящую воду и варить при температуре 85 ˚С до готовности. После этого ребрышки охладить.

Окорок холодного копчения по-английски

4 кг свиного окорока, 500 г соли, 250 г сахара, 12 г селитры, 12 г перца, 6 г ягод можжевельника, 3 г гвоздики, 4 кг патоки, 1,2 л воды.

Окорока поместить в эмалированную емкость и посыпать смесью соли, сахара, селитры, перца, ягод можжевельника и гвоздики. Спустя неделю добавить патоку, разведенную водой. В этом рассоле окорок выдержать еще 1 месяц, после чего вынуть, обсушить и коптить холодным дымом до готовности.

Корейка горячего копчения запеченная

1,6 кг свинины от поясничной части туши (толщина шпика не должна превышать 3,5 см).

Для рассола: на 1 л воды – 110 г соли с нитритами, 3 ч. ложки сахара.

Свинину (поясничную часть туши) разрезать на куски весом 1,6 кг, удалить позвонки и заровнять края ребер. Охлажденное мясо сложить в эмалированную посуду, залить рассолом,

приготовленным из указанных выше ингредиентов, накрыть крышкой и поставить в холодное место для просаливания. Через 20 дней рассол слить и выдержать корейку в течение суток, после чего коптить горячим дымом в течение 3 часов. Копченую корейку уложить на противень, смазанный жиром, и запечь в духовке в течение 1 часа при температуре 180 ˚С.

Хранить корейку следует при температуре 4 ˚С не более 5 суток.

Грудинка горячего копчения вареная

2 кг грудино-реберной части свиной туши с прослойками мяса (толщина сала не должна превышать 2,5 см).

Для рассола: на 1 л воды – 110 г соли с нитритами, 3 ч. ложки сахара.

Охлажденное мясо поместить в эмалированную посуду, залить рассолом, приготовленным из указанных ингредиентов, и поставить в холодное место для просаливания. Через 20 дней мясо вынуть из рассола и выдержать его в течение суток в подвешенном состоянии. Затем грудинку следует прокоптить горячим дымом не более 3 часов при температуре 35 ˚С. После этого мясо варить в течение 1 часа. Готовую грудинку хранить при температуре 4 ˚С не более 5 суток.

Рулет свиной холодного копчения

1 кг свинины, 1 ч. ложка сахара, 50 г смеси соли с нитритами, 1 ч. ложка душистого перца, 0,5 г лаврового листа, 1 ч. ложка цельных зерен кориандра.

Для приготовления рулета необходимо приобрести лопаточную часть свиной тушки целиком. Свернуть эту часть тушки в рулет. Все компоненты смешать и тщательно натереть его со всех сторон. Уложить рулет в емкость для посола. Емкость закрыть и поставить в прохладное место. Рулет, находящийся в емкости, надо перекладывать каждые 3 дня. Через 7 дней слить рассол, оставить рулет в сухом виде на 4 дня. Затем залить его холодной водой и отмачивать в течение 12 часов. После этого рулет вынуть из воды, обмыть теплой водой и подвесить для просушки. Через день рулет можно коптить холодным дымом до получения желаемого цвета.

Ветчина холодного копчения в рассоле

1 кг окорока.

Для рассола: 900 мл воды, 100 мл красного вина, 120 г смеси соли с нитритами, 1 ч. ложка сахара, 1 ч. ложка ягод можжевельника, 1 лавровый лист, 1 зубчик чеснока.

Охлажденные куски ветчины сложить в кастрюлю. Из указанных ингредиентов приготовить рассол и залить им ветчину. Кастрюлю накрыть крышкой и поставить в холодное место. Спустя 2 недели рассол слить, ветчину промыть в теплой воде, просушить в течение суток, после чего коптить холодным дымом (до 20 °С). В процессе копчения на древесные опилки следует класть еловые ветки, что придаст ветчине особый вкус, цвет и аромат.

Ветчина холодного копчения с ароматом кориандра

1 кг окорока.

Для рассола: 1 л воды, 120 г смеси соли с нитритами, 1 ч. ложка сахара, 2 ч. ложки цельных зерен кориандра.

Куски ветчины охладить и сложить в емкость для посола. Затем растворить в воде сахар, смесь соли с нитритами и всыпать кориандр. После этого ветчину целиком залить рассолом. Емкость для посола закрыть и поставить в прохладное место. Через 15 дней извлечь ветчину из рассола и обмыть теплой водой, просушить ее один день, а затем коптить холодным дымом (до 20 °С). В процессе копчения на древесные опилки насыпать 1 ч. ложку зерен кориандра.

Ветчина холодного копчения с ароматом тмина

1 кг ветчины, 1 ч. ложка сахара, 50 г смеси соли с нитритами, 1 ч. ложка тмина.

Охлажденные куски ветчины натереть со всех сторон смесью соли с нитритами, сахаром, тмином (особенно тщательно со стороны шкурки). Уложить ветчину в тазик для посола шкуркой вниз. Емкость закрыть и поставить в помещение для посола. Куски ветчины, находящиеся в емкости, следует перекладывать каждые

4 дня шкуркой вниз. Через 3 недели слить рассол, оставить ветчину в сухом виде на 4 дня. Затем залить ее холодной водой и отмачивать в течение 14 часов. После этого ветчину вынуть из воды, обмыть чуть теплой водой и просушить. Спустя сутки можно приступать к копчению. Один раз в день коптить дымом с низкой температурой до получения золотистого цвета. Небольшое количество тмина, насыпанного на древесные опилки, улучшает вкусовые качества ветчины.

Филе свиное холодного копчения с тмином

1 л воды, 0,5 ч. ложки сахара, 110 г соли с нитритами, 1 зубчик чеснока, 0,5 ч. ложки тмина.

Свиное филе положить в эмалированную кастрюлю, залить рассолом, приготовленным из указанных ингредиентов, накрыть крышкой, поставить в прохладное место. Через 4 дня филе вынуть из рассола, обмыть теплой водой и просушить в течение суток в хорошо проветриваемом помещении. После этого многократно коптить филе дымом с низкой температурой до готовности.

Ветчина холодного копчения

1 кг мяса, 1 л воды, 1 ч. ложка сахара, 50 г смеси соли с нитритами.

Свежий свиной окорок вымочить в холодной воде 48 часов. Затем переложить его в большую эмалированную кастрюлю и залить рассолом. В этом рассоле выдержать его 3 недели, вынуть и подвесить для обсыхания. Коптить многократно холодным дымом до полной готовности, после чего подвесить для проветривания.

Ветчина холодного копчения с ароматом укропа

1 кг мяса, 1 ч. ложка сахара, 50 г смеси соли с нитритами, 1 зубчик чеснока, 1 ч. ложка семян укропа.

Куски ветчины натереть со всех сторон солью с нитритами, сахаром, чесноком и укропом. Уложить ветчину в емкость для посола. Емкость закрыть и поставить в прохладное место. Куски ветчины перекладывают каждые 4 дня. Через 3 недели слить рассол, оставить мясо в сухом виде на 4 дня. Затем залить ветчину холодной водой и отмачивать в течение 14 часов, вынуть куски и обмыть теплой водой. Просушить в хорошо проветриваемом помещении и коптить через каждые 2 дня дымом с низкой температурой (7 раз). В качестве коптильного материала используются буковые опилки, на которые при каждом копчении кладут немного сушеных листьев винограда.

Ветчина холодного копчения с чесноком

1 кг мяса, 50 г смеси соли с нитритами, 2–3 зубчика чеснока, 1 ч. ложка сахара.

Охлажденные куски ветчины натереть со всех сторон смесью мелко нарубленного чеснока и соли с нитритами, уложить в

кастрюлю для посола шкуркой вниз, накрыть крышкой и поместить в прохладное место. Каждые 4 дня куски следует перекладывать. Спустя 3 недели рассол слить и оставить ветчину в той же емкости еще на 4 дня. Затем залить ее холодной водой и отмочить в течение 20 часов, после чего куски вынуть из воды, обмыть теплой водой и подвесить для просушки. Спустя сутки ветчину можно коптить до получения золотистого цвета. Во время каждого сеанса копчения на древесные опилки следует класть ветки сосны.

Шпик холодного копчения

Жир из спинной и боковой частей свиной туши толщиной от 1,5 см.

Для рассола: на 1 л воды – 130 г соли, 1 ч. ложка сахара, 0,3 г нитрита натрия.

Для раствора: на 1 л воды – 50 г желатина, красный перец по вкусу.

Жир зачистить, заровнять края и выдержать в концентрированном (30 %-ном) растворе соли. Затем жир вынуть из раствора, уложить куски шкуркой вниз друг на друга в эмалированную емкость, залить рассолом, приготовленным из указанных ингредиентов, и выдержать в нем в течение 8—10 суток, поместив емкость в прохладное место с температурой 0–4 ˚С. Затем куски шпика вынуть из рассола, ошпарить и погрузить в раствор желатина и перца. Температура раствора – 65 ˚С. Вынув из раствора шпик, дать стечь лишней влаге и коптить при температуре 20–25 ˚С в течение суток.

Окорок холодного копчения

6 кг окорока, 300 г соли, 10 г селитры, 20 г сахара, 3 г лаврового листа, 7 г *гвоздики, 5 г душистого молотого перца, 20 г кориандра.*

Приготовить смесь из соли, селитры, душистого молотого перца, лаврового листа, гвоздики, сахара, молотого кориандра. Этой смесью натереть окорок и поместить его в емкости, пересыпая остатками смеси. Держать 2 дня в комнате, переворачивая 2–3 раза в день. Затем вынести на холод, плотно закрыть и выдержать неделю. Окорок вынуть из рассола, обмыть в холодной воде и подвесить для просушки на 3 дня. Коптить 20 дней холодным дымом.

Копченая говядина сухого посола

10 кг говядины, 400 г соли, 10 г селитры.

Свежую говядину промыть, просушить, натереть смесью соли и селитры. Уложить в посолочную емкость (ящик и т. п.), оставить в теплом помещении на 12–16 часов. Достать, повесить для выветривания на несколько часов, затем коптить холодным способом в течение 2–3 недель с небольшими перерывами на 2 часа.

Соленая копченая говядина (1-й способ)

10 кг говядины, 10 г селитры, 400 г соли, перец по вкусу.

Свежую, промытую и слегка просушенную говядину, разделанную на небольшие куски, натереть солью (использовать половину), селитрой и перцем по вкусу. Уложить в емкость, пересыпав оставшейся солью. Держать в теплом помещении 12–18 часов, затем вынести на холод еще на несколько часов. Коптить говядину холодным способом, сначала поместив ближе к тлеющим углям, а через 3–5 дней поднять выше.

Соленая копченая говядина (2-й способ)

10 кг говядины, 12 г селитры, 100 г сахара, 400 г соли.

Для копчения отобрать задние части туши. Подготовить, отрубив кости ног и почечную часть, снять лишний жир. Соль, селитру и сахар истолочь вместе, натереть мясо и уложить в емкость (кадку, бочку и т. п.). Установить сверху гнет и оставить при комнатной температуре на 1 день. Затем убрать в прохладное помещение на 2 недели. В течение этого времени куски необходимо периодически переворачивать. Если выделенного во время соления сока окажется недостаточно, приготовить рассол (на 250 мл воды 12 г соли), охладить и залить им мясо. После достать мясо, дать обсохнуть, коптить холодным способом в течение 2 недель, повесить в прохладном помещении на 1 день. Готовое мясо в дальнейшем можно варить как ветчину или запекать в тесте.

Говядина, копченная по-гамбургски

10 кг говядины, 350 г соли, 10 г селитры.

Мясо промыть, разделить на небольшие куски, опустить в кипяток и довести до кипения. Вынуть из воды, просушить в решете, натереть смесью из соли и селитры. Уложить в емкость, оставить в теплом помещении на 12 часов, затем вынуть, обернуть каждый кусок в белую бумагу и коптить холодным

способом. Через 5 дней говядина будет готова к употреблению.

Говядина, копченная со специями (1-й способ)

10 кг говядины, 10 г селитры, 10 г перца, 2–3 лавровых листа, 400 г соли, корица по вкусу.

В кипящую воду положить лавровые листья и опустить подготовленное мясо. После того как вода снова закипит, мясо достать, слегка просушить и натереть смесью из соли, селитры, корицы, перца и измельченного лаврового листа. Уложить в эмалированную емкость и оставить при комнатной температуре на 12–18 часов. После завернуть каждый кусок мяса в бумагу и коптить холодным способом в течение 1 недели.

Говядина, копченная со специями (2-й способ)

10 кг говядины, 50 г сахара, 12 г селитры, 3 г корицы, 2 г гвоздики, 10 г мускатного ореха, 5 г красного молотого перца, 5 г черного молотого перца, 350 г соли.

Две задние части тушки промыть, натереть смесью из соли, сахара, селитры и специй (использовать 70 % смеси), уложить в посолочную емкость, оставить в прохладном месте, периодически перекладывая куски мяса сверху вниз. Через 2 дня добавить оставшуюся смесь из специй. Через 6–8 дней слить образовавшийся сок и оставить мясо еще на 2–3 дня для досаливания в той же емкости. Затем поместить говядину в емкость с холодной водой и оставить для вымачивания на 12 часов, что сделает мясо очень нежным и мягким. Промыть еще раз в проточной воде, вывесить для выветривания в сухом помещении на 2 дня. Коптить холодным способом в течение 1,5–2 недель, делая небольшие перерывы на 2 часа. Вновь подвесить в проветриваемом помещении на 2 дня. Копченная таким образом говядина может храниться в холодном месте более 3 недель.

Копченая баранина

10 кг баранины, 12 г селитры, 400 г соли, перец по вкусу.

Задние части баранины разделать, удалив кости ног, почечную часть и лишний жир. Опустить в кипяток, довести до кипения, вынуть и дать просохнуть. Соль, селитру и перец смешать, столочь и натереть этой смесью баранину. Уложить в посолочную емкость, придавив сверху крышкой с грузом, через 24 часа убрать в прохладное место и оставить баранину на 1,5–2 недели. В течение этого времени куски баранины нужно

периодически переворачивать, чтобы выделяемый сок равномерно пропитывал все мясо.

Если сока окажется мало, приготовить рассол из воды и соли (на 250 л воды 12 г соли) и холодным полить мясо, следя, чтобы рассол впитывался. Коптить баранину нужно холодным способом, как говядину.

Копченый кролик

10 кг мяса кролика, 400 г шпика, 2–3 лавровых листа, 25 мл лимонного сока, 10 ягод можжевельника, 2–3 зубчика чеснока. Для рассола: 10 л воды, 10 г сахара, 10 г перца, 2 г корицы, 2 г имбиря, 20 г соли, лимонный сок по вкусу.

Для копчения тушки кролика разделать, отделив ребра и разделив каждую тушку на 4 части (2 лопаточные и 2 задние). Натереть толченым чесноком, смешанным с лимонным соком, подвесить для выветривания на 3–4 дня в помещении с температурой 10 °С. Приготовить рассол, добавив в воду соль, лимонный сок, ягоды можжевельника и специи. Довести рассол до кипения, дать остыть и залить куски мяса, уложенные в посолочную емкость и пересыпанные толчеными лавровыми листьями. Оставить в прохладном помещении на 2 дня, перекладывая куски сверху вниз не менее 2 раз в день. Затем мясо достать из рассола, просушить и сделать на каждом куске несколько надрезов. Положить в эти надрезы мелко нарезанный шпик.

Далее куски обработать по отдельности: положив кусок между двумя разделочными досками, нужно отбить обухом топора (или другим подручным средством), так, чтобы суставы и крупные кости расплющились. Подвесить в коптильной камере каждый кусок отдельно и коптить 3–4 часа. Для дымообразования использовать ветки ольхи, в конце можно добавить немного веток можжевельника. Сначала мясо разогреть теплым дымом, затем температуру дыма постепенно снизить. Периодически мясо кролика нужно обмакивать в рассол, чтобы оно не высыхало. Мясо копченого кролика можно хранить до двух недель в прохладном помещении.

Копченая козлятина

1 тушка козы, 10 зубчиков чеснока, 30 г сахара, 10 г черного молотого перца, 10 г красного молотого перца, 70–80 г соли, корица, гвоздика, кориандр по вкусу.

Освежеванную тушку козы опалить, разрезать вдоль (по

грудке), распластать, сделать надрезы на филейных частях, положить в них мелко нарезанный чеснок. Приготовить смесь из соли, сахара и специй, натереть этой смесью тушку. Оставить в прохладном месте для просаливания на 1–2 дня, затем коптить холодным способом в течение 3–4 недель.

Копченый соленый окорок

10 кг свинины (задняя часть), 12 г селитры, 50 г сахара, 6–8 лавровых листьев, 10 л воды, 250–300 г соли.

Подготовленное мясо натереть смесью соли, селитры и сахара, уложить в посолочную емкость, установить сверху кружок с грузом, оставить в теплом помещении на 1–1,5 суток. Выветривать на воздухе в течение 24 часов, коптить при температуре 40–45 °С в течение 3–4 часов. Добавить в воду сок, который выделился при солении, положить лавровые листья, опустить в нее окорок и варить 1–2 часа.

Окорок, копченный с можжевеловыми ягодами

10 кг свинины (задняя часть), 70 г сахара, 8 г селитры, 8 г перца, 150 г можжевеловых ягод, 150 г соли.

Для заливки: 5 л воды, 70 г сахара, 2 бутона гвоздики, 130 г соли, корица по вкусу.

Мясо промыть и нарезать кусками. Соль, селитру, сахар и перец истолочь вместе, натереть этой смесью окорока, уложить в посолочную емкость и пересыпать можжевеловыми ягодами. Накрыть кружком с грузом и оставить при комнатной температуре на 1 день, затем убрать в прохладное место на 6 дней. В кипящей воде растворить соль, сахар, положить гвоздику и корицу, варить 2–3 минуты, профильтровать, охладить и залить мясо. Оставить в прохладном месте на 2–3 недели. Достать мясо, слегка просушить, коптить холодным способом в течение 1,5–2 недель.

Шинка из свинины

10 кг свинины (лопаточная часть), 2–3 зубчика чеснока, 10 г селитры, 30 г сахара, 2 г черного молотого перца, 2 г красного молотого перца, 300 г соли.

Для копчения используют лопаточную часть свиной тушки. Куски свинины промыть, просушить и натереть смесью из соли, селитры, сахара и специй. Уложить в посолочную емкость, переложив измельченным чесноком, установить гнет и,

продержав 2–3 часа в теплом помещении, убрать в прохладное место на 5–7 дней, периодически перекладывая куски мяса сверху вниз. По истечении положенного времени достать куски мяса и переложить их для вымачивания в холодную воду на 3–4 часа. Промыть в проточной воде, сделать узкие прорези, протянуть сквозь них шпагат (или тонкую пеньковую веревку) и подвесить в проветриваемом помещении для просушивания на 2–3 часа. Затем обернуть бумагой каждый кусок (это предохранит окорок от загрязнения копотью), бумагу следует слегка увлажнить, чтобы предотвратить ее тление и загорание. Коптить горячим способом при температуре дыма 40–45 °С в течение 4–5 часов. Внизу подставить емкость для сбора вытапливаемого жира. Для дымообразования использовать дрова лиственных пород.

Копченые свиные лопатки должны иметь сухую поверхность желтовато-коричневого цвета. Далее с кусков снять бумагу, разложить их на подносе (или противне), накрыть чистым листом бумаги, который позволит сохранить сочность продукта, и охладить. В дальнейшем можно либо отварить копченый окорок, либо обжарить в тесте. Опускают копченые лопатки в кипящую воду и варят на среднем огне до полной готовности. На каждый килограмм веса требуется 40–50 минут, соответственно, если куски свинины весят по 5 кг, их следует варить 3,5–4 часа. Проверить готовность окорока можно с помощью вилки: если она свободно входит в толщу мяса, значит, окорок готов.

Для обжаривания нужно использовать полукопченые окорока, а для запекания – куски свинины покрыть слоем теста из пшеничной или ржаной муки (слой теста – 1,5 см). Запекать в разогретой до 180 °С духовке в течение 2,5 часов. Запеченный в тесте окорок сохраняет сочность и приобретает великолепные вкусовые качества. После приготовления хлебную корочку с окорока нужно снять. Хранить его в прохладном месте около 1 недели.

Копченый окорок мокрого посола с пряностями

10 кг свинины (задняя часть), 400 мл красного вина, 2–3 зубчика чеснока, 150 г ягод можжевельника, 20 г соли.

Для рассола: 10 л воды, 900 г соли, 100 г сахара, 2 бутона гвоздики, 3 лавровых листа.

Куски свинины промыть, просушить, натереть солью, измельченным чесноком и уложить в посолочную емкость, добавив ягоды можжевельника. Приготовить рассол, смешав все компоненты, варить на среднем огне 15 минут, затем профильтровать и охладить. Залить готовым рассолом свинину,

убрать в прохладное место на 1 неделю. Просоленные куски мяса достать, просушить в течение 6 часов и варить в кипящей воде до полуготовности. Охладить, просушить и обернуть в бумагу, увлажнив ее красным вином и плотно перетянув шпагатом. Коптить холодным способом в течение 1–1,5 недель, периодически смачивая бумагу вином.

Копченый бараний окорок

10 кг баранины (задняя часть), 12 г селитры, 30 г сахара, 4–5 лавровых листьев, 10 г красного молотого перца, 10 горошин черного перца, 800 г соли.

Заднюю часть бараньей тушки разрезать на несколько больших кусков, промыть в проточной воде, просушить. Приготовить смесь из соли, сахара, красного молотого перца и селитры, высыпать ее на сухую сковороду и подогреть на среднем огне. Еще не остывшей смесью натереть баранину со всех сторон, уложить куски мяса в посолочную емкость, перекладывая лавровыми листьями и горошинами черного перца. Установить гнет и оставить в прохладном месте на 4 дня (не забывая перекладывать куски и натирать их образовавшимся соком). Затем баранину достать, слегка промыть в проточной воде, подвесить для просушивания в проветриваемом помещении на 1 день. Коптить холодным способом в течение 2–3 недель. Чтобы мясо получилось нежным и мягким, перед копчением баранину можно отварить в течение 30 минут на сильном огне.

Окорок из говядины, копченный горячим способом

10 кг говядины, 4–5 лавровых листьев.

Для рассола: 5 л воды, 5 г красного молотого перца, 250 г соли, корица по вкусу.

Куски нижней части бедра говядины промыть и уложить в посолочную емкость, переложив лавровыми листьями. В кипящей воде растворить соль, добавить корицу, перец, охладить и залить готовым рассолом куски говядины. Оставить в прохладном месте на 5–6 дней, периодически перекладывая куски сверху вниз и проверяя пригодность рассола (не появилась ли на его поверхности пена и пр.). Куски достать, положить в кипящую воду и варить на среднем огне до полуготовности (примерно 1 час). Время варки будет зависеть от величины кусков: чем они крупнее, тем дольше их следует варить. Коптить холодным способом в течение 1,5–2 недель с небольшими перерывами, предварительно охладив окорока и перетянув каждый суровой нитью.

Копченый окорок из телятины мокрого посола

10 кг телятины (задняя часть), 4–5 лавровых листьев.

Для рассола: 10 л воды, 8 г селитры, 20 г сахара, 5 г перца, 70 г соли.

Куски тазобедренной части телячьей тушки промыть, просушить, уложить в посолочную емкость, добавив лавровые листья. Приготовить рассол, растворив в кипящей воде соль, селитру, сахар и добавив перец. Рассол охладить и залить им куски телятины. Выдержать в прохладном месте в течение 1 недели. Затем достать, просушить в проветриваемом помещении в течение 2–3 дней, коптить горячим способом при высокой температуре дыма (достаточно 30 минут). Охладить, перевязать каждый кусок суровой нитью и варить на слабом огне до полной готовности (если вилка легко проходит в мякоть, значит, окорок готов). Вареный окорок, не вынимая из бульона, в котором он варился, охладить в холодной воде и, завернув в плотную ткань, убрать в морозильную камеру на 1 час. Приготовленный таким способом окорок может затем храниться в холодном месте около 2 недель.

Окорок из телятины, копченный по-крестьянски

10 кг телятины (задняя часть), 10 г ягод можжевельника, 3–4 зубчика чеснока.

Для рассола: 10 л воды, 10 г сахара, 5 г глутамата натрия, 3 г перца, 90 г соли.

Заднюю часть телячьей тушки разрезать на крупные куски, промыть, насухо вытереть и натереть смесью из перетертых вместе ягод можжевельника и зубчиков чеснока. Затем уложить в посолочную емкость. В кипящей воде растворить соль, сахар, глутамат натрия и добавить перец, охладить и готовым рассолом залить куски телятины. Держать в рассоле 1 неделю, после чего подвесить в проветриваемом помещении на 1–2 дня для просушивания. Коптить горячим способом 20 минут, пока окорока не покроются корочкой золотисто-желтого цвета. Копченые куски перетянуть нитью и варить на среднем огне до полной готовности (степень готовности определяется с помощью вилки). Проветрить куски телятины в сухом помещении, повесив на крюк, в течение 2 дней, хранить в холодном месте.

Свиные копченые вырезки

10 кг свинины, 10 г селитры, 40 г сахара, 3–4 лавровых листа,

3–4 зубчика чеснока, 5 г душистого перца, 5 г черного молотого перца, 5 г красного молотого перца, 450 г соли.

Для копчения используется свиной окорок. Нарезать его длинными кусками толщиной 3–4 см, удалить лишний жир и соединительные ткани. Смешать соль, сахар, черный и красный перец и селитру. Приготовленной смесью натереть свиные вырезки с двух сторон, уложить в посолочную емкость, добавив измельченные лавровые листья и душистый перец. Накрыть кружком с грузом и оставить в прохладном месте на 10–12 дней. По истечении этого времени куски достать и, уложив в холодную воду, вымачивать 2–3 часа. Затем просушить в проветриваемом помещении (достаточно 6 часов), натереть измельченным чесноком, коптить в течение 3–4 дней холодным способом. После этого куски свинины на 4–5 часов положить между двумя кухонными досками, придавив грузом, и подвесить для выветривания в прохладном месте. Спустя 5 часов свинину можно употреблять в пищу.

Ветчина, копченная без дыма

10 кг свинины (задняя часть), 10 л воды, 1,5 кг сажи (от дров), 200 г соли, перец по вкусу.

Мясо промыть и разрезать на небольшие куски. В воду добавить сажу от дров и варить до тех пор, пока количество воды не уменьшится в 2 раза. Профильтровать, в полученный раствор (он должен быть темно-коричневого цвета) добавить соль и перец, размешать, положить мясо. Через 1,5–2 суток ветчину провялить на солнце или в теплом сухом помещении. Готовую ветчину хранить в прохладном сухом месте.

Ветчина, копченная по-вестфальски

10 кг свинины (задняя часть), 12 г селитры, 60 г сахара, 400 г соли.

Мясо промыть, нарезать большими кусками, просушить, натереть смесью из соли, сахара и селитры. Уложить в емкость и придавить грузом. Оставить в теплом помещении на 24 часа. Достать, просушить пшеничными отрубями (можно обойтись и бумажными салфетками), повесить на воздухе на 2–3 дня, коптить холодным способом в течение 2 недель с перерывами на 2–3 дня. Для образования дыма использовать душистое смолистое сырье.

Копченая ветчина сухого посола с чесноком

10 кг свинины, 100 г сахара, 10 зубчиков чеснока, 500 г соли.

Чеснок растолочь и смешать с сахаром и солью. Полученной смесью натереть куски свинины и уложить их в посолочную емкость. Установить гнет и убрать в прохладное место на 3 недели. В течение этого времени куски мяса следует регулярно перекладывать сверху вниз. По истечении положенного срока образовавшийся сок слить, куски мяса оставить в емкости для досаливания еще на 4 дня. Залить холодной водой и вымачивать 14 часов, подсушить в хорошо проветриваемом помещении и через день приступить к копчению. Коптить холодным способом в течение 2 недель. Если для дымообразования в последние дни копчения использовать ветки можжевельника, то готовую ветчину можно будет хранить дольше.

Копченая ветчина мокрого посола с можжевеловыми ягодами

10 кг свинины, 250 г ягод можжевельника, 100 г соли.

Для рассола: 7 л воды, 50 г сахара, 200 г соли.

Куски свинины промыть, просушить, натереть солью и уложить в посолочную емкость, перекладывая ягодами можжевельника. В кипящей воде растворить соль и сахар, охладить и готовым рассолом залить мясо. Убрать в прохладное место на 2 недели, периодически проверяя состояние рассола и перекладывая куски мяса сверху вниз. Затем достать их из рассола, промыть в чуть теплой воде, подвесить для просушивания в хорошо проветриваемом помещении на 24 часа. Коптить холодным способом в течение 1,5 недель, добавляя в конце процедуры в дымокурню можжевеловые ветки.

Копченая ветчина мокрого посола с чесноком

10 кг свинины (задняя часть), 5–6 зубчиков чеснока.

Дпя рассола: 10 л воды, 250 г сахара, 12 г селитры, 700 г соли.

Задние свиные окорока замочить в холодной воде на 2 дня, затем вынуть и просушить на сите (или решете). Уложить их в посолочную емкость (кадку и т. п.), переложить измельченным чесноком. В кипящей воде растворить соль, сахар и селитру, охладить и залить рассолом окорока, накрыть кружком с грузом. Оставить в теплом помещении на 1–2 дня, затем убрать в прохладное место. Через 3 недели окорока достать, обсушить бумажными салфетками или дать стечь рассолу, коптить 4 недели в холодном дыму. В последние дни коптить с можжевеловыми ветками.

Копченая ветчина сухого посола с можжевеловыми ягодами

10 кг свинины, 400 г ягод можжевельника, 100 г сахара, 500 г соли.

Куски мяса промыть и просушить. Ягоды можжевельника растереть с солью и сахаром, полученной смесью натереть куски мяса. Уложить мясо в посолочную емкость (шкуркой вниз), установить гнет и убрать в прохладное место на 2–3 недели. По истечении этого времени образовавшийся сок слить, мясо оставить для досаливания еще на 3–4 дня. Затем залить куски мяса водой и вымачивать 14 часов. После этого достать и промыть в проточной воде, подвесить для выветривания в сухом помещении. Коптить холодным способом в течение 2–3 недель, делая перерывы на 2 дня. В последние дни копчения добавить для дымообразования можжевеловые ветки.

Копченая ветчина со специями

10 кг свинины (задняя часть), 50 г сахара, 4–5 зубчиков чеснока, 5 лавровых листьев, 5 г черного молотого перца, 5 г красного молотого перца, 3 г гвоздики, 2 г корицы, 300 г соли.

Чеснок, лавровые листья, соль, сахар и специи истолочь вместе. Приготовленной смесью натереть куски мяса, уложить в посолочную емкость жировой частью вниз, установить гнет и убрать в прохладное место, регулярно, через каждые 2–3 дня, перекладывая верхние куски на дно емкости. Через 3 недели образовавшийся сок слить, мясо оставить для досаливания еще на 3 дня. Соленую ветчину залить водой и вымачивать 14 часов. Затем промыть чуть теплой водой, подвесить для просушивания в проветриваемом помещении на 4 дня. Коптить холодным способом в течение 1–1,5 недель. Для дымообразования использовать древесные опилки, на которые сверху нужно сыпать при каждом копчении щепотку черного молотого перца.

Копченая ветчина мокрого посола с тмином

10 кг свинины.

Для рассола: 10 л воды, 60 г сахара, 100 г тмина, 300 г соли.

Подготовленные куски ветчины уложить в посолочную емкость. В кипящей воде растворить соль и сахар, добавить тмин и кипятить 2–3 минуты, затем охладить и залить приготовленным рассолом куски мяса. Убрать в прохладное место на 2 недели, затем куски ветчины достать из рассола, промыть в чуть теплой

воде и просушить в проветриваемом помещении в течение 24 часов. Коптить холодным способом, ежедневно обрабатывая мясо дымом с температурой 20 °С. Во время копчения на тлеющие опилки нужно подбрасывать немного тмина, который способствует улучшению вкусовых качеств ветчины.

Копченая ветчина мокрого посола с кориандром

10 кг свинины.

Для рассола: 5 л воды, 50 г сахара, 100 г зерен кориандра, 350 г соли.

Куски свинины уложить в посолочную емкость и залить холодным рассолом, приготовленным из воды, соли, сахара и кориандра (рассол кипятить 1–2 минуты). Емкость с мясом накрыть марлей, сложенной в 2–3 слоя, и убрать в прохладное место на 1,5–2 недели. Спустя положенное время куски мяса достать, промыть чуть теплой водой, подвесить в сухом помещении для просушивания, а через 24 часа приступить к копчению. Коптить холодным способом в течение 2 недель, затем выветривать еще 2–3 дня.

Копченая ветчина с красным вином и пряностями

10 кг свинины.

Для рассола: 8 л воды, 40 г сахара, 250 мл красного вина,

100 г ягод можжевельника, 1–2 лавровых листа, 1–2 зубчика чеснока, 600 г соли.

Процесс приготовления ветчины соответствует прочим рецептам мокрого посола, только копчение проводится с использованием веток ели для дымообразования, смолистое сырье придает мясу специфический вкус и цвет.

Копченая ветчина по-шведски

10 кг свинины.

Для рассола: 7 л воды, 20 г сахара, 3 зубчика чеснока, 4 лавровых листа, 20 г кориандра, 350 г соли.

Приготовление ветчины соответствует технологии мокрого посола. При копчении в качестве сырья для дымообразования следует использовать сосновые и еловые опилки, а также шишки этих пород. Коптить ветчину нужно до образования корочки коричневато-красного цвета.

Копченая ветчина из шейной части

5 кг свинины.

Для рассола: 5 л воды, 50 г сахара, 50 г ягод можжевельника, 10 г перца, 500 г соли.

Шейную часть свиной тушки разрезать на куски, уложить их в емкость и залить холодным рассолом. Рассол приготовить следующим образом: опустить в кипяток растертые ягоды можжевельника, добавить соль, сахар и перец, кипятить в течение 2–3 минут, затем профильтровать и охладить. Свинина должна находиться в рассоле 2 недели, после чего ее нужно вынуть, подвесить в проветриваемом помещении для просушивания. Через 2 дня можно приступать к копчению, которое производится холодным способом в течение 2 недель. Сверху на опилки можно подкладывать луковую шелуху: она придаст мясу приятный аромат.

Копченая ветчина из говядины с можжевеловыми ягодами

10 кг говядины (кострец), 100 г сахара, 100 г ягод можжевельника, 500 г соли.

Для копчения взять нижние части бедра говядины, разрезать на куски, промыть и слегка просушить. Ягоды можжевельника растереть вместе с солью и сахаром. Полученной смесью натереть ветчину, уложить в посолочную емкость и установить гнет. Убрать в прохладное помещение на 3 недели, в течение которых куски мяса нужно периодически перекладывать сверху вниз. По истечении положенного времени куски мяса достать, промыть и опустить в холодную воду для вымачивания. Через 14 часов достать их, развесить для просушивания в проветриваемом помещении на 12 часов, затем коптить холодным способом 3–4 недели, делая перерывы на 2 дня.

Ветчинные свиные ножки

10 кг свинины (ножек), 5–6 зубчиков чеснока, 5 лавровых листьев.

Для рассола: 10 л воды, 100 г сахара, 10 г красного молотого перца, 550 г соли, корица по вкусу.

Свиные ножки обработать, промыть и уложить в посолочную емкость, переложив нарезанным чесноком и измельченными лавровыми листьями. В кипящей воде растворить соль и сахар, добавить перец и корицу по вкусу, охладить. Готовым рассолом залить свиные ножки, накрыть кружком с грузом, убрать в прохладное место на 6–7 дней. Затем достать ножки из рассола,

промыть, просушить и, подвесив в коптильной камере, обработать горячим дымом в течение 30 минут. Охладить, перетянуть суровой нитью, опустить в кипящую воду и варить на среднем огне 1–1,5 часа. Сушить в проветриваемом помещении в течение 2–3 дней, обернув свиные ножки сухой бумагой, чтобы мясо не пересохло.

Копченые свиные лопатки

10 кг свинины (лопатки), 250 г ржаной муки, 3–4 лавровых листа, перец горошком по вкусу.

Для рассола: 10 л воды, 1,5 кг соли, перец по вкусу.

Мясо проветривать в течение 2–3 дней, уложить в посолочную емкость, пересыпать лавровыми листьями и перцем горошком. Приготовить рассол: в воде растворить соль и перец, остудить. Залить приготовленным рассолом мясо, установить гнет, через 1 сутки убрать в прохладное место на 4 дня. Затем свиные лопатки достать, подвесить для просушивания в сухом теплом помещении на 5–6 часов. Обсыпать ржаной мукой и коптить горячим способом. Дым должен обволакивать лопатки со всех сторон, при этом нужно следить, чтобы пламя не касалось мяса. Когда свиные лопатки покроются коричневато-красной корочкой, их можно считать готовыми к употреблению.

Ветчинная свиная щековина

10 кг свиной щековины, 5–6 зубчиков чеснока, 5 лавровых листьев.

Для рассола: 10 л воды, 100 г сахара, 10 г красного молотого перца, 550 г соли, корица по вкусу.

Свиную щековину обработать, промыть и уложить в посолочную емкость, переложив нарезанным чесноком и измельченными лавровыми листьями. В кипящей воде растворить соль и сахар, добавить перец и корицу по вкусу, охладить. Готовым рассолом залить щековину, накрыть кружком с грузом, убрать в прохладное место на 6–7 дней. Затем достать щековину из рассола, промыть, просушить и, подвесив в коптильной камере, обработать горячим дымом в течение 30 минут. Охладить, перетянуть суровой нитью, опустить в кипящую воду и варить на среднем огне 1–1,5 часа. Сушить в проветриваемом помещении в течение 2–3 дней, обернув щековину сухой бумагой, чтобы мясо не пересохло.

Копченая грудинка

10 кг свинины (грудинки), 50 г сахара, 3 лавровых листа, 4 зубчика чеснока, 100 г соли.

Для рассола: 7 л воды, 50 г сахара, 10 г красного молотого перца, 200 г соли.

Для копчения используется грудинка с небольшой прослойкой мяса, толщина жира должна быть 2–3 см. Грудинку нарезать кусками прямоугольной формы, промыть и просушить. Приготовить посолочную смесь из соли, сахара, измельченных лавровых листьев и толченого чеснока. Этой смесью натереть куски мяса, уложить в посолочную емкость и оставить при комнатной температуре на 12 часов.

Приготовить рассол, растворив в кипящей воде соль, сахар и добавив перец, остудить и залить им грудинку, поставить в прохладное место на 7—10 дней. Затем слить его, куски свинины опустить в холодную воду и вымачивать 12 часов. Промыть в чуть теплой воде, просушить и коптить холодным способом в течение 2 дней. Температура дыма не должна превышать 25 ˚С. Подвесить в проветриваемом помещении для просушивания на 5–6 дней.

Грудинка копчено-вареная со специями

10 кг свинины (грудинки).

Для рассола: 10 л воды, 200 г сахара, 5 г селитры, 5 г красного молотого перца, 3 г черного молотого перца, 3 лавровых листа, 2 зубчика чеснока, 500 г соли.

Куски грудинки (уже промытой и просушенной) уложить в посолочную емкость, залить холодным рассолом (чеснок, соль, сахар и прочие специи кипятить в воде в течение 2–3 минут, затем профильтровать). Убрать в прохладное помещение, через 6 дней подвесить для просушивания в проветриваемом помещении. Спустя 12 часов грудинку можно коптить. Коптить горячим способом в течение 30 минут, затем сразу же опустить в кипящую воду и варить 1,5 часа на слабом огне.

Копченая крольчатина или птица

Посолочная смесь: на 10 кг подготовленной птицы или крольчатины – 700 г соли, 15 г сахарного песка, 15 г аскорбиновой кислоты.

Для рассола: на 10 л холодной кипяченой воды – 1,9 кг соли, 50 г сахара, 25 г аскорбиновой кислоты.

При копчении крольчатины или птицы следует соблюдать одно важное правило: разделанную на четыре части тушку кролика или разрезанную вдоль на две части некрупную птицу

закладывают между двумя разделочными досками и бьют обухом топора или молотком, чтобы расплющить кости и суставы. Это можно делать как до засолки, так и после нее, непосредственно перед копчением. Полутушки (полотки) вначале натирают посолочной смесью. Затем мясо укладывают в тару, добавляя в каждый ряд душистый молотый перец и лавровый лист.

Через двое суток добавляют рассол и выдерживают в рассоле 8—12 суток (в зависимости от размера кусков). Перед копчением полутушки птицы или четвертинки кролика промывают водой, подсушивают в течение 8—10 часов и коптят холодным способом 1–2 суток при температуре дыма 18–20 ˚С. Для копчения крольчатины или птицы много дыма не нужно, поэтому класть на бочку мешковину не стоит, достаточно накрыть ее слоем марли. Сушить копченое мясо над плитой не следует, так как от этого оно теряет цвет.

Копченая нутрия

Для посола: на 2,5 кг мяса – 0,5 стакана соли, 1 ст. ложку сахарного песка.

Для рассола: на 10 л воды – 1,6 кг соли, 100 г сахара, 0,05 г пищевой селитры.

Для приготовления копченых изделий из нутрии используют свежее мясо, полученное от здоровых животных. Оно должно быть чистое, без признаков порчи, кровоподтеков и побитостей, хорошо остывшее или охлажденное, предпочтительно средней упитанности.

Коптят тушки целыми, за исключением крупных, которые целесообразно разделить на две продольные половины или четвертинки. Перед копчением их очищают от сгустков крови, бахромы, остатков диафрагмы и отделяют зарез между вторым и третьим позвонками, а у крупных экземпляров, кроме того, еще удаляют малоценные части (шейные позвонки, грудную и тазовую кости, отростки поясничных позвонков, концы ребер и т. д.). В этом случае для копчения используют 75 % массы тушки.

Процесс обработки включает две основные операции: посол и непосредственное копчение. Первая в значительной степени определяет качество готового продукта. Тушки тщательно натирают посолочной смесью среднего помола (97 % поваренной соли и 3 % сахара), плотно укладывают в бочку, пересыпая каждый ряд приготовленной смесью (4 % к массе мяса), и накрывают деревянным кружком, на который накладывают груз, и выдерживают 2–3 дня, а затем заливают рассолом. Потом опять закрывают кружком с грузом и ставят в прохладное место на 10–

15 суток (в зависимости от массы тушек). После этого тушки вынимают и оставляют на 2–3 дня для стекания рассола и созревания, в процессе которого улучшаются консистенция, вкус и аромат продукта, равномерно распределяется соль между поверхностным и глубокими слоями мяса. Созревшие тушки вымачивают в холодной воде в течение 2–4 часов и тщательно очищают поверхность от возможных загрязнений (вымачивание проводят с целью предотвращения выступления соли на поверхности мяса при копчении).

Для того чтобы поверхность тушек не загрязнялась, их перед копчением подвешивают на некотором расстоянии друг от друга и подсушивают в течение 2–3 часов. Предварительная подсушка способствует улучшению цвета копченостей и образованию характерного блеска.

Из мяса нутрий можно приготовить также копчено-вареные рулеты. Для этого из тушки удаляют кости, а мякотную часть натирают посолочной смесью, свертывают рулетом и перевязывают шпагатом через каждые 5 см. Затем помещают на 7—10 дней в рассол, после чего выкладывают для пролежки на 1–2 дня (для стекания рассола), потом вымачивают 3–4 часа и варят в воде при температуре 80–85 °С из расчета 50 минут на каждый килограмм мяса. По окончании варки продукт подсушивают и коптят при температуре 35–45 °С в течение 18–24 часов, а затем снова просушивают в течение 5–7 суток при температуре воздуха 12–15 °С. Хранят рулеты в упакованном виде 30–40 дней при температуре, близкой к 0 °С.

Копченая гусятина

Сначала тушку потрошат, обрубают лапки, крылья. Если готовят грудинку, стараются вырезать из килевой части как можно больше мяса. Кости вынимают (они могут пойти в суп). Для посола можно добавлять пряности (по вкусу).

Гусиная грудинка

Ее держат в рассоле в теплом месте 2,5 недели. После этого каждый кусок сворачивают в трубочку, перевязывают шпагатом, заворачивают в бумагу, еще раз перевязывают шпагатом и неделю коптят холодным способом. Потом проветривают мясо на сквозняке. Деликатес готов.

Полотки (половинки тушек)

Тушки освобождают от костей, натирают смесью соли и пряностей, свертывают в рулет, обвязывают ниткой и зашивают в чистую старую полотняную ткань. Обернутые тканью куски складывают в емкость, дно которой засыпают солью, накрывают деревянным кружком и кладут гнет. Полотки в теплой кладовке просаливают в течение 6 дней. Затем их вынимают, обтирают, густо обсыпают ржаной мукой и коптят в густом дыму 10–12 дней. После проветривания продукт готов к употреблению.

Копченый рулет из гусиных потрошков

(старинный рецепт)

На 16 кг потрошков берут 1 фунт соли (410 г), 3 золотника селитры (12,6 г).

Рассол: на 15 стаканов воды – 1 фунт соли.

Потрошки свертывают в рулет, обвязывают шелковой крепкой ниткой, заворачивают в полотно или холст и укладывают в кадку рядами, пересыпая солью. Готовят рассол со специями. Заливают рассол в потрошки, на крышку бочонка кладут камень. Оставляют на 8 дней, потом обсушивают и развешивают в коптильне на крючки, коптят в течение 7 дней, а затем выдерживают в течение месяца на сильном сквозняке.

Копчение ветчины без дыма

(старинный рецепт)

1 фунт (410 г) сажи от дров всыпать в гарнец (3,3 л) мягкой воды и варить под крышкой, пока не выпарится половина воды. Снять с огня, настоять в течение ночи. Наутро осторожно слить сверху чистую воду, процедить сквозь сито (жидкость должна иметь цвет крепкого кофе). Всыпать в воду горсть соли; когда соль растворится, тщательно размешать и опустить в рассол мясо, приготовленное для копчения, так, чтобы оно было покрыто водой. Большой кусок свинины должен мокнуть 20–24 часа, куски сала – 4–6 часов, колбасы и язык – 4–5 часов. Затем продукты необходимо повесить на сквозняке, чтобы они хорошо просохли; хранить в сухом месте. Приготовленная таким способом свинина очень вкусная и долго хранится.

Грудинка копчено-вареная

2 кг грудинки.

Рассол: 1 л воды, 110 г смеси соли с селитрой, 3 ч. ложки сахара.

Воду довести до кипения, добавить соль и сахар, перемешать, снова довести до кипения, снять с огня и остудить. Мясо охладить, залить рассолом и поставить в холодное место на 20 дней. Затем вынуть мясо из рассола и подвесить на одни сутки. Коптить горячим (35 °С) дымом не более 3 часов. После этого отварить грудинку в течение 1 часа. Готовую грудинку можно хранить в прохладном месте не дольше пяти дней.

Грудинка, копченная на барбекю

4,5 кг грудинки, 100 г кетчупа, 0,5 стакана уксуса, 0,5 стакана острого соуса, 1 ст. ложка черного перца горошком, 3 ст. ложка соли.

Из кетчупа, уксуса, острого соуса, перца и соли приготовить маринад и выдержать в нем мясо около 12 часов. Вынуть из маринада, слегка обсушить на воздухе. В поддон для углей положить угли и (или) сухие дрова. В поддон для воды налить воду, 0,5 стакана красного вина, маринад. Грудинку положить на решетку для копчения и коптить примерно 8 часов.

Гусиные грудки холодного копчения

6–8 гусиных грудок.

Рассол: 1 л воды, 110 г смеси соли с селитрой, 0,5 ч. ложки сахара, 2,5 ч. ложки ягод можжевельника.

Воду довести до кипения, положить соль и сахар, можжевельник, перемешать, снять с огня и остудить. Грудки залить рассолом и выдержать четыре дня. Затем обмыть их теплой водой и просушить в подвешенном состоянии. После этого сложить грудки так, чтобы половинки совпали, плотно обвязать шпагатом. Коптить холодным (до 20 °С) дымом восемь раз.

Копченое сало

1 кг сала, 100 г соли.

Сало на шкурке тщательно натереть солью и выдержать в течение 1–3 суток. Затем соль соскрести, сало промыть в теплой воде и обсушить в подвешенном состоянии не менее 12 часов. Коптить холодным (до 20 °С) дымом в течение 24 часов, пока сало не приобретет желтовато-коричневый оттенок. Готовое сало можно хранить в холодном месте около полугода.

Копченая лопатка

5 кг мяса.

Рассол: 2,5 л воды, 125 г соли, 10 г пищевой селитры, 1 ст. ложка сахара.

Воду довести до кипения, добавить соль, селитру и сахар, перемешать и остудить. Мясо залить рассолом и выдержать в течение суток. После этого рассол слить, залить мясо пресной кипяченой водой и вымачивать около 3 часов. Затем мясо подвесить и обсушить на сквозняке. Обсушенное мясо на той же петле подвесить в коптильне. Чтобы получить варено-копченый окорок или лопатку, коптить горячим способом при температуре дыма 50–60 ˚С около 12 часов. После этого мясо отварить до тех пор, пока оно не будет легко прокалываться тонким ножом или спицей, а затем обсушить на сквозняке. Чтобы получить сырокопченое мясо, коптить в холодном дыму при температуре 22–25 ˚С примерно четверо суток, после чего еще просушить в проветриваемом помещении около месяца. Окорока и лопатки холодного копчения хранятся в холодном месте до 7 месяцев.

Скиландис

Не так давно это блюдо, представляющее собой свиной желудок, набитый рубленым или перемолотым мясом, в Литве умели делать в каждом крестьянском дворе. Сегодня это лакомство – деликатес, а искусством его приготовления владеет далеко не каждый сельский житель.

Мясо (вырезку, окорок, грудинку) режут на куски произвольной величины, а затем засаливают. Количество соли и приправы определяют на вкус. В северной части Литвы мясо пропускают через мясорубку, а в западных районах до сих пор режут ножом.

Выдержав солонину в течение суток под гнетом, наполняют ею желудок, зашивают его и хранят в прохладном месте на ровной поверхности под гнетом в течение трех суток, изредка переворачивая. Перед копчением желудок с мясом подвешивают перед камином или печью и оставляют так до тех пор, пока поверхность его не высохнет. Затем коптят холодным способом в течение недели. Важно, чтобы все это время температура дыма была в пределах 18–20 ˚С.

Свинина, копченная в печи

После забоя животных тушкам дают остыть сутки-двое, затем разделывают на части и сортируют – одни для соления, копчения, другие для тушения и т. д.

Солят обычным способом в рассоле со специями и чесноком. Через 10–12 дней просоленное мясо очищают от соли, специй, чеснока, немного подсушивают на воздухе, режут на куски определенного размера и укладывают в два ряда на противень с бортиками, на дно которого предварительно кладут палочки или реечки, чтобы продукт не подгорал и было куда стекать жиру и соку.

Куски свинины кладут кожей вниз. Сверху накрывают марлей или редкой тканью, смоченной водой. Печь растапливают ольховыми или яблоневыми дровами, а для аромата кладут ветки можжевельника. Загоревшиеся дрова отодвигают подальше, а на освободившееся место возле дверцы ставят на ребро три кирпича и на них – подготовленный противень с мясом. Заслонку прикрывают, чтобы огонь погас, а дым выходил лишь в небольшую щель. Спустя час, когда дрова прогорят, заслонку открывают, достают противень, сливают жир (сок), добавляют в печь дров чуть меньше, чем вначале, снова ставят противень, но уже другой стороной. Держат его в печи 40–45 минут, в зависимости от размера кусков.

Готовые копчености хранят в обычных условиях. Куски обертывают бумагой и подвешивают к потолку (летом – в подвале или погребе, зимой – в холодном чулане).

Копченые гусь, индейка, крупная курица, кролик

Для маринада: на 1 стакан воды – 2 ст. ложки 5 %-ного уксуса, 25 г черного молотого перца, 7–8 зубков чеснока, соль по вкусу.

Подготовленную птицу или кролика (весом 5 кг) разрезают пополам вдоль грудки, натирают отрубями и оставляют в таком виде в маринаде под гнетом на 10–12 часов. Потом тушки коптят холодным способом 5–6 часов при температуре дыма 25–30 °С. Срок хранения на холоде – не больше 10 дней.

Копченая телятина

(старинный рецепт)

Взять две задние части жирного большого теленка, отрубить кости ног и всю почечную часть, чтобы куски остались круглыми, снять лишний жир. Взять фунт соли, 3 золотника селитры, 1/8 фунта сахара, мелко истолочь, размешать, натереть со всех сторон телятину, уложить в кадку, посыпая оставшейся солью, сверху положить круг или тяжелый гнет. Выдержать в комнате один день и поставить в холодное место на две недели,

переворачивая куски через два дня.

Через две-три недели телятину вынуть и обтереть салфеткой, дать обсохнуть, зашить в ветошь, коптить две недели, а потом повесить на сквозняке в прохладном чулане. Когда будет готова, варить, как ветчину, или запечь в тесте из крупчатой пшеничной муки 3-го сорта.

Телячий копченый окорок очень вкусен. Подается он как в холодном, так и в горячем виде с зеленой фасолью или зеленым горошком и другим гарниром.

Копченая баранина готовится так же, как и телятина.

Копченая говядина

(старинный рецепт)

Свежую говядину натереть со всех сторон солью с селитрой. Когда остынет, сложить куски друг на друга в ящик, пересыпая солью. На 3 пуда мяса идет 5 фунтов соли и 3 золотника селитры. Посоленное мясо выдержать в теплом месте 12–18 часов, а затем обсушить и коптить в домашней коптильне в течение пяти дней.

Копченая говядина по-гамбургски

(старинный рецепт)

1,5 пуда говядины опустить в кипяток, довести до кипения, вынуть, обсушить на решете, натереть смесью из 2,5 фунта соли и 6 золотников селитры и посадить в горшке в теплую печь или поставить на дворе в тени на 12 часов. Потом обвязать куски белой бумагой и коптить в течение пяти дней в домашней коптильне.

Копченая ветчина

(старинный рецепт)

Назначенные для копчения окорока, голову кабана сложить в отдельный бочонок, натирая каждый кусок солью, селитрой и прочими специями. На 100 фунтов свинины идет 5 лотов селитры, 5 фунтов сухой истолченной и просеянной соли, 5 лотов лаврового листа, 5 лотов перца, 3,5 лота гвоздики (все специи истолочь). Бочонок с мясом закупорить, два дня держать в комнате, часто переворачивая, потом засмолить и вынести в холодное место. Когда ветчина просолится (не позже начала марта), достать ее, очистить, натирая пшеничными отрубями, поместить на чердак на два дня и коптить в продолжение трех недель сперва в легком дыму, а потом в сильном, прерывая

копчение на 1–2 часа. Ночью огонь не поддерживать.

Копченую ветчину, завернув каждый кусок в ветошь, уложить для дальнейшего хранения в засеки с рожью, стараясь класть поглубже.

Бараний окорок по-шотландски

(старинный рецепт)

В Шотландии копченый бараний окорок готовят подобно ветчине и подают на завтрак холодным, на обед и ужин горячим с соусом из каперсов.

Перед копчением заднюю баранью ногу около двух недель выдерживают в рассоле, приготовленном из калийной селитры, поваренной соли, карамелизованного сахара, кориандра, душистого и черного перца, ежедневно переворачивая ее. Затем коптят легким дымом от торфа или дерева твердой породы от 10 до 14 дней, после чего погружают на 2 часа в маринад и потом отваривают.

Этот же способ применяют для копчения гуся и говядины.

Сырокопченое мясо

Для приготовления этого продукта используются те части, которые имеют минимальное количество жира (окорок или шея). Мясо обваливают и нарезают плоскими кусками (толщина – до 2 см, масса – 1–1,5 кг). Зачищенные куски солят комбинированным способом. Для этого их натирают со всех сторон солью и укладывают в деревянную емкость.

Через 2–3 дня засоленное мясо перекладывают в другую емкость, заливают рассолом и выдерживают 5–6 дней. После засола куски мяса промывают чистой водой, подвешивают и коптят при температуре 75–80 °С. Затем кладут под пресс, охлаждают, натирают кашицеподобной смесью, приготовленной из 30 % тмина, 50 % красного молотого перца и 20 % толченого чеснока, и подвешивают в сухом прохладном месте.

Копченые косточки

Косточки, оставшиеся после вальцовки (при получении филе, грудинки, шейки и др.), солят мокрым способом на протяжении 5–6 дней. Затем их вынимают из рассола, тщательно промывают теплой водой, подвешивают и коптят в течение 12–14 часов при температуре 25–35 °С до появления бурой окраски на поверхности.

Копченые языки

Для посола 10 кг языков готовят 11 л рассола, состоящего из 18 % соли, 0,05 % нитрита натрия и 0,5 % сахара. 1–1,2 л рассола (10–12 % к весу продукта) вводят в языки с помощью шприца, после чего их укладывают в емкости, заливают оставшимся рассолом и выдерживают 5–7 суток при температуре 0–4 ˚С. Говяжьи языки весом не менее 1 кг промывают, зачищают, удаляют подъязычную косточку и заравнивают тупую часть. По окончании посола языки вымачивают в воде в течение часа, навешивают на крючки, продетые сквозь кончик языка, и выдерживают для подсушки и стекания рассола 2–4 часа в холодильнике. Коптят языки в течение 2–3 суток при температуре 20–25 ˚С, а затем сушат в течение 2–3 суток при температуре 12 ˚С. Хранят копченые языки упакованными в пергамент или целлофановые пленки в течение месяца при температуре 0–4 ˚С. Употребляют в холодном виде.

Конина сырокопченая

Берут 10 кг конины без жира, вырезая с лопаточной и спинной частей туши куски мяса весом по 0,5–1 кг, зачищают их от жира, хрящей, сухожилий, натирают сухой смесью из 300 г соли и 15 г сахара и выдерживают в посоле в течение 5–7 суток при температуре 3–4 ˚С.

По окончании посола куски конины зачищают от бахромок, выравнивают края, подпетливают шпагатом, навешивают на палки и коптят в течение 24–48 часов при температуре 50–60 ˚С. После копчения конину подсушивают в течение 3–5 суток при температуре 12–14 ˚С.

Казы по-казахски

Взять 1 кг мяса с заднереберной части конской туши, отделив мышечную и жировую ткань толщиной 1–5 см (лучшим считается то мясо, в котором имеется 70–80 % мышечной и 20–30 % жировой ткани), и измельчить на мясорубке с диаметром отверстий решетки 16–25 мм. Затем добавить 22 г соли, 2 г сахара и выдержать в посоле 3–4 суток при температуре 2–4 ˚С. По окончании посола в фарш ввести 1 г черного молотого перца, 0,5 г душистого перца, 1 г тертого чеснока, 20 г картофельного крахмала, еще раз перемешать, плотно нафаршировать говяжьи или конские кишки, перевязать шпагатом батоны, навешать их на палки и выдержать в холодном месте 1–2 суток. После этого

батоны подвергнуть в течение 12–18 часов копчению густым дымом при температуре 35–50 ˚С, отварить в воде при температуре 80–82 ˚С до достижения в центре батона 72 ˚С. Просушить при температуре 12–15 ˚С в течение 2–3 суток.

Ветчина с тмином (сухой посол)

Свинину нарезать крупными кусками. Отдельно смешать 50 г посолочной смеси (с нитритами), 1 ч. ложку без верха сахара и 1 ч. ложку с верхом тмина. Хорошо охлажденные куски ветчины равномерно натереть со всех сторон этой смесью (особенно тщательно со стороны шкурки), сложить мясо в чистую емкость для посола шкуркой вниз, емкость закрыть и поставить в помещение для посола. Куски ветчины перекладывать каждые 3–4 дня, причем обязательно шкуркой вниз. Появившийся через три недели собственный рассол слить, а ветчину оставить в емкости для посола еще на 3–4 дня. Затем емкость наполнить водой и вымочить в ней ветчину в течение 14 часов. После этого куски ветчины извлечь, обмыть теплой водой, подвесить и просушить. Один раз в день коптить дымом с низкой температурой. Небольшое количество тмина, насыпанного на древесные опилки, улучшает вкусовые качества продукта.

Копченая грудинка Шварцвальд (сухой посол)

Свиную грудинку нарезать крупными кусками. Отдельно смешать 50 г посолочной смеси (с нитритами), 1 ч. ложку без верха сахара, 1 ч. ложку зерен кориандра, 0,5 зубчика чеснока и 4 ч. ложки с верхом можжевеловых ягод. Предварительно охлажденные куски грудинки тщательно натереть со всех сторон полученной смесью (особенно со стороны шкурки), сложить куски в емкость для посола шкуркой вниз, закрыть крышкой и поставить в прохладный погреб. Время посола грудинки – 14 дней. Каждые три дня куски грудинки перекладывать, но обязательно шкуркой вниз.

По истечении времени посола слить образовавшийся собственный рассол, а куски грудинки оставить еще на 3–4 дня в сухом виде в емкости для посола. Затем емкость наполнить холодной водой и оставить в ней свиную грудинку ровно на 12 часов, после чего ее вынуть, обмыть теплой водой и подвесить для просушки. Через день следует начать холодное копчение (по одному разу ежедневно).

Грудинку Шварцвальд рекомендуется коптить до получения насыщенного темного цвета. Во время каждого копчения на

древесные опилки следует класть 1–2 шишки ели или сосны.

Ветчина Шварцвальд (мокрый посол)

Технология приготовления аналогична приготовлению по другим рецептам мокрого посола. На 1 кг свиного мяса – 1 л рассола (1л воды, 120 г посолочной смеси с нитритами, 1 ч. ложка без верха сахара, 0,5 зубчика чеснока, 2 лавровых листа). Копчение осуществляется с применением сосновых или еловых опилок, причем в ходе каждого копчения на них следует класть 1–2 еловые или сосновые шишки. Ветчину Шварцвальд коптят до получения насыщенного темного цвета.

Ветчина с перцем

Свиное мясо нарезать крупными кусками. Отдельно смешать 50 г посолочной смеси (с нитритами), 50 г сахара, 1 ч. ложку с верхом черного молотого перца, 1 ч. ложку с верхом белого молотого перца, 0,3 зубчика чеснока, 1 измельченный лавровый лист. Охлажденные куски ветчины равномерно со всех сторон натереть полученной смесью, положить в емкость для посола жировой частью вниз, закрыть и поставить в прохладное место. Продолжительность посола – 3 недели. Каждые 3–4 дня куски мяса следует перекладывать (верхние вниз, а нижние вверх). Затем рассол слить, а ветчину оставить в сухом виде на 3–4 дня. После этого залить ее холодной водой на 14 часов, извлечь из емкости, обмыть чуть теплой водой, протереть чистой тканью и посыпать смесью белого и черного перца. После обязательной однодневной просушки ветчину можно коптить дымом с низкой температурой. На одно копчение используют 1 ч. ложку черного перца, которым следует посыпать древесные опилки.

Ветчина с пряностями (мокрый посол)

Технология приготовления ветчины с пряностями соответствует прочим рецептам мокрого посола. На 1 кг свиного мяса – 1 л рассола (0,8 л воды, 120 г посолочной смеси с нитритами, 1 ч. ложка без верха сахара, 1 ч. ложка приправ в порошке, 0,5 зубчика чеснока, 1 лавровый лист, 1 ч. ложка с верхом ягод можжевельника, 100 мл красного вина). В процессе копчения следует обязательно использовать несколько еловых иголок для придания ветчине особого вкуса и цвета.

Ветчина говяжья (сухой посол)

Взять мясо от нижней части бедра коровы (кострец) и нарезать крупными кусками. Отдельно смешать 50 г посолочной смеси (с нитритами), 1 ч. ложку без верха сахара и 1 ч. ложку можжевеловых ягод. Куски говядины (или нашпигованного рулета из телятины) натереть полученной смесью и солить в течение трех недель. Затем вымочить в течение 14 часов, просушить и коптить через каждые 2 дня дымом с низкой температурой (7—10 раз).

Ветчина пастушья (сухой посол)

Смешать 50 г посолочной смеси (с нитритами), 1 ч. ложку без верха сахара и 0,5 зубчика чеснока. Небольшие куски (общей массой 1 кг), вырезанные из тазобедренной части полновозрастных овец, натереть полученной смесью и солить три недели. Затем вымочить в воде в течение 10 часов и примерно 10 раз прокоптить дымом с низкой температурой.

Ветчина из шейной части (мокрый посол)

Приготовить рассол: растворить в 1 л воды 120 г посолочной смеси (с нитритами), 1 ч. ложку без верха сахара и добавить 1 ч. ложку цельного белого перца и 1 ч. ложку ягод можжевельника. Куски шейной части свиной туши положить в емкость для посола, полностью залить приготовленным рассолом, закрыть крышкой и поставить в прохладное место на две недели. Затем вынуть ветчину из рассола, подвесить на крюк и подсушить в течение двух суток. Коптить дымом с низкой температурой до получения желаемой окраски. Копчение ветчины с применением луковой шелухи придаст продукту особый аромат.

Ветчина виноградаря (сухой посол)

Смешать 50 г посолочной смеси (с нитритами), 1 ч. ложку без верха сахара, 1 ч. ложку молотого кориандра и 0,5 зубчика рубленого чеснока. Куски ветчины тщательно натереть со всех сторон полученной смесью, сложить в емкость для посола и солить три недели. Затем образовавшийся собственный рассол слить, а куски ветчины оставить в сухом виде еще на 4 дня в емкости для посола. После этого залить ветчину холодной водой, вымочить в течение 14 часов, вынуть куски из воды, обмыть теплой водой, просушить в хорошо проветриваемом помещении и коптить холодным дымом. В качестве коптильного материала используются буковые опилки, на которые при каждом копчении

следует класть немного виноградной лозы или сушеных листьев винограда. Ветчину виноградаря можно приготовить по методу мокрого посола. В этом случае продолжительность посола уменьшается до 14 дней. Вымачивание в воде не обязательно.

Свиной рулет (сухой посол)

Вариант 1. Смешать 50 г посолочной смеси (с нитритами), 1 ч. ложку без верха сахара и 0,5 зубчика тертого чеснока. Отделить спинную часть свиной туши весом 1 кг и натереть ее приготовленной смесью со всех сторон. Дальнейшая обработка осуществляется в соответствии с общими рекомендациями. Продолжительность посола – 7 дней.

Вариант 2. Смешать 50 г посолочной смеси (с нитритами), 1 ч. ложку без верха сахара, 1 ч. ложку цельных зерен кориандра, 1 ч. ложку душистого перца, 0,5 лаврового листа. Кусок лопаточной части весом 1 кг натереть со всех сторон приготовленной смесью, свернуть в рулет и зашнуровать шпагатом. Ветчину, свернутую рулетом, обработать в соответствии с общими рекомендациями. Продолжительность посола: на 1 кг мяса затрачивается время, равное одной неделе сухого посола.

Свиной рулет можно посолить и мокрым способом. В этом случае продолжительность посола уменьшается на 2 дня на каждый килограмм мяса.

Филей говяжий копчено-вареный

Используют спинные и поясничные мышцы весом 0,3–0,5 кг, удлиненной формы, толщиной не более 4 см.

Мышцы зачищают от жира и пленок, заравнивают края и придают куску относительно правильную форму. Пластины говядины накалывают толстой иглой или шилом с двух сторон по всей длине (через 2–3 см) и заливают рассолом в количестве 30–40 % к массе сырья. Температура рассола – 4 ˚С. На посол 10 кг филеев требуется 5 г сахара, 20 г черного молотого перца и 5–7 лавровых листов. Перечисленные ингредиенты заливают 3–4 л воды, доводят раствор до кипения и кипятят 3 минуты. В кипящий рассол вносят 7 % поваренной соли, а после охлаждения рассола до 10–12 ˚С добавляют 0,02 % нитрита натрия. Филеи выдерживают в посоле в течение 4–5 суток при температуре 0–4 ˚С, затем навешивают на крючки и выдерживают 2–4 часа в холодильнике для подсушки и стекания рассола.

Коптят филеи при температуре 30–35 ˚С в течение 18–24

часов. Рекомендуемые виды древесины: тополь, липа, облепиха. По окончании копчения филеи варят в воде или на пару в течение 60–75 минут до полной кулинарной готовности (температура в центре пластины должна быть 70–72 ˚С).

Говяжий филей употребляют как в горячем, так и в холодном виде. Хранят его в подвешенном состоянии или упакованным в пергамент, под пергамент или целлофановые пленки в течение 3–5 суток при температуре 0–4 ˚С.

Шейка копчено-вареная

Используют куски мяса неправильной формы, вырезанные из шейной части свиной туши по линии расслоения мышц. Вес кусков шейки – 300–500 г при толщине не более 4 см.

Куски мяса тщательно заравнивают и придают им овальную форму. Мышцы прокалывают по всей длине с двух сторон толстой иглой или шилом через каждые 2–3 см. Мясо заливают рассолом в количестве 30–40 % к общему весу сырья. Рассол содержит 7 % соли, 0,02 % нитрита натрия и 0,15 % сахара. В рассол на 10 кг шеек добавляют 150 г свежеизмельченного чеснока и 2 г черного молотого перца.

Залитые рассолом шейки выдерживают в течение 3–5 суток в холодильнике при температуре 0–4 ˚С, затем подвешивают их на крючки, выдерживают 2–4 часа при температуре 0–4 ˚С для подсыхания поверхности и коптят при температуре дыма 30–35 ˚С в течение 12–18 часов. Рекомендуемые виды древесины: облепиха, персик, тополь. После копчения шейки варят в воде или на пару в течение 60–75 минут до кулинарной готовности (70–72 ˚С в центре продукта).

Шейку употребляют как в горячем, так и в холодном виде. При хранении подвешивают или упаковывают в пергамент, подпергамент, целлофан или иную пищевую полимерную пленку, что обеспечивает сохранение сочности продукта и специфического запаха. Хранят при температуре 0–4 ˚С в течение 3–5 суток.

Карбонад варено-копченый

Используют спинную и поясничную мышцы от свиных полутуш в парном, охлажденном или размороженном состоянии. Вес мышцы – 500–700 г при толщине не более 4 см.

У мышц заравнивают края и зачищают бахромки, прокалывают их по всей длине с двух сторон толстой иглой или шилом с интервалом 2–3 см. Заливают рассолом, содержащим

7 % соли, 0,02 % нитрита натрия и 0,15 % сахара. Соотношение сырья и рассола – 1:0,4. В рассол добавляют 15 г свежеизмельченного чеснока и 0,2 г черного молотого перца из расчета на 1 кг мяса. Карбонад выдерживают в рассоле в течение 3–5 суток в холодильнике при температуре 0–4 °С. Затем подвешивают на крюки и выдерживают в холодильнике от 2 до 4 часов для подсыхания поверхности.

Коптят при температуре 30–35 °С в течение 5–6 часов. Рекомендуемые виды древесины: вишня, слива, облепиха. Копченый полуфабрикат опускают в кипящую воду и варят в течение 60–75 минут при температуре 75–85 °С до кулинарной готовности (70 °С в центре продукта).

Хранят карбонад в подвешенном состоянии либо упакованным в пергамент в течение 3–5 суток при температуре 0–4 °С.

Пастрома копчено-запеченная

Используют шейную часть свиных туш. Масса каждой пастромы – 300–500 г.

Шейную часть после отделения костей и шпика нарезают на пластины толщиной 2–3 см по линиям расслоения мышц. На пластинах делают надрезы по диагонали глубиной 3–5 мм для ускорения посола и закрепления пряностей. Приготовленные пластины заливают рассолом в количестве 40–50 % к весу продукта (концентрация – 14 % соли и 0,075 % нитрита натрия) и выдерживают в холодильнике 2–3 суток.

Затем пластины натирают молотым черным перцем и чесноком (соответственно 2ги Юг на 100 г пастромы), подвешивают на крючки и выдерживают в холодильнике около двух часов до подсыхания поверхности. Коптят 3,5–4 часа при температуре 30–35 °С. Рекомендуемые виды древесины: тополь, ольха. Прокопченную пастрому укладывают на противни, смазанные свиным жиром, и запекают в духовке при температуре 160–180 °С в течение 60–80 минут до достижения температуры 75–78 °С в центре изделия.

Готовую пастрому хранят в упакованном виде при температуре 0–4 °С до пяти суток.

Корейка копчено-запеченная

Используют спинную и поясничную части свиной туши. Толщина шпика должна быть не более 4 см и не менее 1 см. Вес куска – до 1,5 кг.

После удаления позвонков края ребер заравнивают. Охлажденное мясо заливают рассолом (30–40 % к весу корейки), содержащим 7 % соли, 0,05 % нитрита натрия и 0,15 % сахара. Продолжительность посола – 15–20 суток при температуре 2–4 ˚С. Затем корейку выдерживают для стекания в течение суток и коптят 2–3 часа горячим дымом (75–85 ˚С) либо 10–12 часов холодным дымом (30–36 ˚С). Рекомендуемые виды древесины: облепиха, тополь. Копченую корейку укладывают на противень, смазанный свиным жиром, и запекают в духовке в течение одного часа при температуре 160–180 ˚С, до достижения температуры 75 ˚С в наиболее толстой части продукта.

Готовую корейку хранят в упакованном виде при температуре 0–4 ˚С до пяти суток.

Корейка копчено-вареная

Используют те же части свиной туши. Условия посола такие же, как при изготовлении корейки копчено – запеченной. После стекания корейку коптят горячим дымом при температуре 75–85 ˚С в течение 2–3 часов. Рекомендуемые виды древесины: облепиха, тополь. Затем корейку варят в воде или на пару в течение 45–60 минут до кулинарной готовности (70–72 ˚С в центре продукта).

Готовую корейку хранят в упакованном виде в течение 3–5 суток при температуре 0–4 ˚С. Употребляют охлажденной.

Грудинка копчено-вареная

Используется грудино-реберная часть свиной туши. Грудинка должна иметь прослой мышечной ткани. Толщина шпика – не менее 1 см. Вес кусков – до двух кг.

Брюшину с сосками удаляют, края заравнивают. Линия отреза брюшной части может быть косая. Охлажденную сырую грудинку заливают рассолом (30–40 % к массе сырья), содержащим 7 % соли, 0,05 % нитрита натрия и 0,15 % сахара. Продолжительность посола – 15–20 суток при температуре 2–4 ˚С. После посола грудинку выдерживают в подвешенном состоянии в течение суток, затем коптят 2–3 часа при температуре 30–35 ˚С. Рекомендуемые виды древесины: облепиха, тополь. После копчения варят в воде или на пару в течение 45–60 минут до кулинарной готовности (70–72 ˚С в центре продукта).

Упакованную грудинку хранят 3–5 суток при температуре 0–4 ˚С. Употребляют в охлажденном виде.

Грудинка сырокопченая

Используют ту же самую часть свинины. Условия посола такие же, как при изготовлении грудинки копчено-вареной. После стекания грудинку коптят густым дымом при температуре 30–35 ˚С в течение 12–18 часов непрерывно или по 2 часа ежедневно в течение недели. В перерывах между циклами копчения грудинку хранят в холодильнике в подвешенном состоянии. Рекомендуемые виды древесины: облепиха, тополь.

Готовую сырокопченую грудинку хранят в упакованном виде при температуре 0–4 ˚С в течение 3–5 суток. Употребляют охлажденной.

Ребра свиные копчено-вареные

Используют реберную часть свиной туши без шкурки и подкожного жира. Ребра должны иметь форму пластин весом 500–700 г с наличием межреберного мяса. Примерное соотношение кости и мякотного слоя —1:1.

Реберные пластины зачищают от бахромок, заливают рассолом, содержащим 15 % соли и 0,05 % нитрита натрия (соотношение мяса и рассола – 1:0,7). Ребра выдерживают в течение 2–3 суток в холодильнике при температуре 0–4 ˚С. Возможен посол без использования нитрита натрия. По окончании посола ребра промывают в теплой воде, подвешивают на крюки на 3–4 часа для стекания рассола и подсушивания.

Коптят в течение 3–4 часов при температуре 30–35 ˚С. Рекомендуемые виды древесины: фруктовые деревья, тополь. Копченые ребра опускают в кипящую воду и варят в течение 20–30 минут при температуре 85–90 ˚С до кулинарной готовности (70–72 ˚С в толстом слое мясной части).

Мясо сырокопченое

Используют передние и задние свиные окорока без ножек и шкурок. Толщина шпика не должна превышать 3 см. Мышцы отделяют от тазовой, крестцовой и бедренной костей одним куском и срезают сухожилия. Вес мякоти окорока – до 7 кг.

Охлажденное мясо натирают посолочной смесью, состоящей из 97 % соли и 3 % сахара, укладывают в емкость для посола и пересыпают посолочной смесью в количестве 4 % к весу сырья. Выдерживают 1–3 суток при температуре 4 ˚С, подпрессовывают и заливают рассолом, содержащим 12 % соли и 0,075 % нитрита натрия, в количестве 40–50 % к весу окорока. Мясо выдерживают

в рассоле в течение 10–15 суток, после чего его извлекают из рассола и оставляют для стекания и созревания на 2–3 суток. При этом можно произвести легкую подсолку.

После созревания мясо вымачивают 2–3 часа, затем промывают теплой водой и зачищают. Коптят густым дымом при температуре 30–35 ˚С 2–3 часа ежедневно в течение 5–7 суток. Между периодами копчения окорок выдерживают в холодильнике. Рекомендуемые виды древесины: бук, дуб, облепиха.

Срок хранения сырокопченого мяса – до двух месяцев при температуре 0–4 ˚С.

Шпик копченый

Используют жир из спинной и боковой частей свиной туши с толщиной кусков и пластин не менее 1,5 см.

Куски жира зачищают от прорезей, заравнивают края, выдерживают в концентрированном солевом растворе (30 % соли), натирают солью и укладывают в штабель – друг на друга шкуркой вниз. Продолжительность посола – 8—12 суток при температуре 0–4 ˚С. Шпик с прослойками мясной ткани рекомендуется солить в рассоле (13 % соли, 0,5 % сахара, 0,03 % нитрита натрия) в течение 8—10 суток. После этого солить его в штабеле в течение 2–3 суток.

По окончании посола куски шпика ошпаривают, затем погружают в раствор желатина и красного перца. Концентрация желатина – 5 %, температура раствора – 63–65 ˚С. После стекания раствора шпик коптят при температуре 18–25 ˚С в течение суток.

Конина копчено-вареная

Используют верхний слой мышечной ткани тазобедренной части полутуши с подкожным жиром.

Пластам мякоти весом 4–8 кг и толщиной не более 12 см придают полукруглую форму, края заравнивают и шприцуют рассолом (10 % к весу мяса). Состав рассола: на 2 л воды – 270 г соли, 10 г сахара и 0,15 г нитрита натрия. Затем мясо натирают сухой посолочной смесью, содержащей 35 % соли и 0,5 % сахара, укладывают в емкость для посола и выдерживают в холодильнике в течение суток. После этого заливают оставшимся рассолом (50 % к весу мяса) и выдерживают в течение 4–5 суток при температуре 0–6 ˚С. Извлекают из рассола, вымачивают 1,5–2 часа в холодной воде, промывают и раскладывают на столе на

1 час. После стекания и подсушки мясо зачищают от

бахромок, заравнивают края, подпетливают шпагатом и навешивают на палки.

Термообработку ведут в две стадии: сначала копчение густым дымом при температуре 35–45 ˚С в течение 12–24 часов, затем варка в воде при температуре 80–82 ˚С до достижения внутри продукта температуры 68–69 ˚С. Продолжительность варки – 50–55 минут на 1 кг мяса. По окончании варки продукт охлаждают на воздухе при температуре 0–4 ˚С.

Сырая кассельская грудинка или сырая кассельская свиная шея

Куски антрекотов или шейно-лопаточной части свиной туши весом 1–3 кг положить на 6 дней в 12 %-ный рассол. После посола мясо подвесить на крюк, полдня просушить и подвергнуть горячему копчению в течение 30 минут. Сырые кассельские изделия слегка запекаются лишь снаружи, а внутри они остаются сырыми. После копчения цельные куски разделывают на отдельные ребрышки и доваривают в ходе дальнейшего приготовления.

Вареная кассельская грудинка или вареная кассельская свиная шея

Технология приготовления этого продукта не отличается от предыдущей. Вареные кассельские изделия после горячего копчения дополнительно уваривают в горячей воде при температуре 80 ˚С в течение 1,5 часа.

Сырая кассельская грудинка (мокрый посол)

Антрекоты, или мясо на ребрах (общим весом 1 кг), положить в емкость для посола и полностью залить рассолом, приготовленным из 1 л воды, 120 г посолочной смеси (с нитритами), 1 ч. ложки сахара, 2 ч. ложек размятых ягод можжевельника и 2 ч. ложек целого или дробленого черного перца. Мясо оставить в рассоле на 6 дней, затем вынуть и полдня сушить на крюке в хорошо проветриваемом помещении. После этого коптить дымом с высокой температурой в течение 30 минут и охладить.

Примечание. Для приготовления вареной кассельской грудинки, шеи и свиной пашинки сырые кассельские изделия горячего копчения сразу после их изготовления следует положить

в горячую воду (80 °С) на 1,5 часа. Для горячего копчения вареных кассельских изделий достаточно 20 минут. Сырые кассельские изделия, свиная грудинка или свиная шея внутри остаются сырыми. Для того чтобы довести их до готовности, необходимо отварить их или поджарить на гриле. Эти изделия отличаются специфическим ароматом копчености.

Сырая кассельская грудинка (ускоренный посол)

Технология приготовления такая же, как в рецепте вареной грудинки (ускоренный посол) (см. с. 148). Единственное различие состоит в том, что сырую кассельскую грудинку после посола не уваривают при температуре 80 °С, а просушивают и коптят дымом с высокой температурой в течение 30 минут. Сырую кассельскую грудинку, шею и пашинку, приготовленные ускоренным посолом, через 2 дня можно считать посоленными и готовыми к увариванию.

Вареная грудинка (мокрый посол)

Антрекоты (общим весом 1 кг) положить в емкость для посола и полностью залить рассолом, приготовленным из 1 л воды, 120 г посолочной смеси (с нитритами), 1 ч. ложки без верха сахара и 1 ч. ложки дробленых ягод можжевельника. Емкость закрыть и поставить в прохладное помещение (летом в холодильник). Через 6 дней вынуть антрекоты из рассола, положить в сильно кипящую воду и уменьшить ее температуру до 80 °С. После полторачасовой тепловой обработки продукты необходимо извлечь из воды и охладить в холодном помещении (зимой можно на балконе). Вареную грудинку после охлаждения прокоптить 1–3 раза дымом с низкой температурой.

Примечание. Таким же образом можно приготовить свиную шею, пашинку, а также передние и задние ножки свиных туш.

Вареная грудинка (ускоренный посол)

В 1 л воды растворить 120 г посолочной смеси (с нитритами), 1 ч. ложку сахара и добавить 1 ч. ложку жидкой приправы можжевельника (рассчитано на 1 кг мяса). Приготовленный рассол ввести в грудинку с помощью ручного шприца (20 % рассола от веса мяса). Грудинку положить в емкость для посола и залить рассолом той же концентрации. Через два дня вынуть из рассола и обрабатывать дальше, как при мокром посоле. Затем 1–3 раза прокоптить дымом с низкой температурой. При

ускоренном посоле вареную грудинку, свиную шею и пашинку, равно как и свиные ножки, можно приготовить за 2 дня. Поэтому настоятельно рекомендуется приобрести ручной шприц для посола. Шприцевание свиной пашинки производится с боковины.

Домашняя птица копченая

10 кг тушек птицы, 0,7–1 кг соли, 15–20 г сахара, молотый черный перец по вкусу.

Выпотрошенную тушку, разрезав по грудной клетке, солят сухим способом. Через 1,5–2 суток на тушку кладут груз из расчета 2–3 кг на 10 кг тушек. Посол мелких тушек продолжается 3–4 дня, крупных – 6 дней. Перед копчением просоленные тушки промывают чистой холодной водой и подсушивают. Тушки, предназначенные для длительного хранения, коптят 2–3 суток холодным дымом, температура которого около 20 ˚С. При непродолжительном хранении лучше коптить тушки горячим дымом с температурой в первый час копчения 80 ˚С, остальное время – 35–40 ˚С. Копчение продолжается 3–4 часа.

После копчения тушки протирают сухой тряпочкой, чтобы снять копоть и нагар. Хранят в подвешенном состоянии в сухом прохладном помещении при температуре не выше 5 ˚С.

Гусиная грудка

Копченая гусиная грудка является одним из самых изысканных блюд. Однако технология ее приготовления не требует много времени и так же проста, как и приготовление всех других копченостей. Сначала необходимо осторожно отделить мышечную ткань с грудины по обе стороны от грудной кости так, чтобы две половинки грудки соединились кожей. Можно использовать и глубоко замороженные грудки откормочных гусей. Грудки кладут в таз, заливают 10 %-ным рассолом и оставляют на 4 дня. Затем извлекают их из рассола, обмывают чуть теплой водой и, подвесив на крюк, просушивают. После этого грудку надо сложить так, чтобы обе половинки совпали. Открытый край зашивают или же всю грудку плотно зашнуровывают шпагатом для вязки колбасных батонов. Потом гусиные грудки коптят дымом с низкой температурой 7—10 раз. Несколько более высокая температура коптильного дыма (до 40 ˚С) в данном случае не причинит вреда, как это может случиться при копчении сырой ветчины. К древесным опилкам добавляют ягоды можжевельника.

Говяжья грудинка

Части говяжьей грудинки также вполне пригодны для копчения. Однако при этом используют лишь грудинку телок и молодых бычков высоких мясных кондиций, так как их мясо относительно нежное и не слишком жирное. Говяжью грудинку готовят методом сухого, мокрого или ускоренного посола. Если предстоит варка грудинки, то в этом случае рекомендуется применение ускоренного или мокрого посола. При приготовлении сухой солонины следует использовать только мясо 3—4-дневной давности.

Ветчинные свиные ножки и головы (область щеки)

Эти копченые изделия также очень вкусны, и их приготовление несложно. Свиные ножки и головы необходимо выдержать в течение 6 дней в 12 %-ном рассоле. После просушивания их коптят полчаса дымом с высокой температурой и затем сразу же уваривают в течение 1,5 часа в слабо кипящей воде. Шприцевание сокращает процесс посола до 2 дней.

Края

Края представляют собой очищенные костные части ребра передней части свиной грудинки. Между отдельными ребрами нарастает довольно много постного мяса. Края помещают на 2 дня в 10 %-ный рассол, а затем их отваривают и употребляют в пишу в холодном или горячем виде или же после просушивания в течение половины дня многократно коптят дымом с низкой температурой. В этом случае края подают к столу сырыми или в качестве аппетитной добавки к густому супу.

Свиная грудинка

Из свиной грудинки можно легко приготовить вкусные кассельские копчености. Для этого грудинку помещают на 6 дней в 10 %-ный рассол или используют метод ускоренного посола, а затем помещают ее еще на 2 дня в рассол. После посола грудинку просушивают в хорошо проветриваемом помещении и коптят в течение 30 минут дымом с высокой температурой. Сразу после этого грудинку кладут в кипящую воду и оставляют ее там на 1,5 часа при температуре 80 °С.

Копченая гусиная грудка (мокрый посол)

Гусиную грудку подготовить так, как описано в рецепте гусиной грудки. Для посола ее кладут на 4 дня в рассол, приготовленный из 1 л воды, 100 г посолочной смеси (с нитритами), 0,5 ч. ложки сахара и 2 ч. ложек ягод можжевельника. Затем грудку вынимают, складывают ее половинки, обматывают ниткой, зашнуровывают, обмывают теплой водой и подвешивают в хорошо проветриваемом помещении на два дня. После этого гусиную грудку коптят многократно дымом средней температуры. При каждом копчении на опилки насыпают несколько чайных ложек ягод можжевельника.

Таким же образом можно обрабатывать и коптить гусиные ножки, удалив перед посолом кости.

Копченое свиное филе (мокрый посол)

Свиное филе весом 1 кг положить в тазик и залить рассолом, приготовленным из 1 л воды, 100 г посолочной смеси (с нитритами), 0,5 ч. ложки сахара, 0,5 ч. ложки тмина и 0,5 зубчика рубленого чеснока. Продолжительность посола – 4 дня. После этого вынуть филе из рассола, обмыть теплой водой, подвесить на 1 день в хорошо проветриваемом помещении и многократно прокоптить дымом с низкой температурой.

Пашина по-домашнему (мокрый посол)

Свиную пашинку со шкуркой весом 1 кг положить на 1 неделю в рассол, приготовленный из 1 л воды, 100 г посолочной смеси (с нитритами), 1 ч. ложки сахара, 0,5 ч. ложки порошка «Магги» и 3 ч. ложек размятых ягод можжевельника, или посолить ускоренным методом, залив затем продукты рассолом такой же концентрации и оставив в нем еще на 2 дня. После посола пашинку вынуть, просушить в течение одного дня и коптить дымом с высокой температурой 1 час. Сразу после копчения пашину варить в течение 1,5 часа в горячей воде при температуре 80 °С, извлечь из воды, остудить и еще 1–2 раза прокоптить дымом с низкой температурой.

Приготовление копченостей из дичи

Копченая ветчина из мяса дичи относится к самым оригинальным и изысканным блюдам. Раньше их могли готовить

только специалисты, имеющие опыт копчения ветчины. Сегодня круг таких профессионалов можно расширить, главным образом за счет охотников, которые и являются основными поставщиками дичи. И если строго придерживаться рецептуры и соблюдать технологию приготовления, то успех будет обеспечен.

Ветчина из мяса кабана (мокрый посол)

Приготовить рассол: в 1 л воды растворить 120 г посолочной смеси (с нитритами), 1 ч. ложку глюкозы или сахара и добавить 1 ч. ложку зерен кориандра, 0,5 зубчика рубленого чеснока и 2 ч. ложки ягод можжевельника. Вырезанный кусок из тазобедренной части кабана весом 1,5–2 кг залить приготовленным пряным рассолом и оставить на 14 дней. Затем извлечь его из рассола, обмыть чуть теплой водой и просушить в течение двух дней на крюке в хорошо проветриваемом помещении.

Коптить примерно 10 раз дымом с низкой температурой в соответствии с общими рекомендациями. Для копчения применяются опилки твердых пород деревьев. В процессе каждого копчения на опилки следует класть горсть еловых или сосновых игл или шишек. Ветчину из мяса кабана можно приготовить и методом сухого посола. В этом случае масса посолочной смеси уменьшается до 50 г на 1 кг мяса. Применение прочих пряностей (на 1 кг мяса) соответствует вышеприведенному рецепту. Технология приготовления аналогична приготовлению ветчины сухого посола из мяса оленя.

Ветчина из мяса оленя (мокрый посол)

Приготовить рассол: растворить в 1 л воды 120 г посолочной смеси (с нитритами), 1 ч. ложку сахара или глюкозы и добавить 0,5 зубчика рубленого чеснока и 4 ч. ложки можжевеловых ягод (такое количество рассола рассчитано на 1 кг мяса). Освежеванный и вырезанный кусок тазобедренной части оленя весом 1,5–2 кг положить в емкость для посола и залить рассолом. Посол производить в прохладном помещении в течение 14 дней. Затем ветчину вынуть из рассола, обмыть чуть теплой водой и просушить на крюке в течение одного дня в хорошо проветриваемом помещении. Коптить холодным дымом примерно 10 раз в соответствии с общими рекомендациями. Для копчения используются опилки бука или дуба, на которые следует класть небольшие веточки сосны. Если в коптильню поместить несколько веточек каштана, то они придадут ветчине необычный аромат.

Ветчина из мяса оленя (сухой посол)

Смешать 50 г посолочной смеси (с нитритами), 1 ч. ложку глюкозы или сахара, 3 ч. ложки тертого чеснока, 3 ч. ложки толченых можжевеловых ягод (рассчитано на 1 кг мяса). Куски мяса весом 1,5–2 кг, вырезанные из тазобедренной части оленя, равномерно и тщательно натереть со всех сторон приготовленной смесью, положить в емкость для посола и поставить на 3 недели в прохладное место. Через каждые 3–4 дня куски ветчины следует перекладывать (нижние вверх, а верхние вниз). По окончании времени посола образовавшийся собственный рассол слить, а ветчину залить холодной водой и оставить на 12 часов. Затем ветчину обмыть теплой водой и просушить, подвесив на крюк в хорошо проветриваемом помещении. Копчение проводить так же, как в предыдущем рецепте.

Ветчина из мяса косули (мокрый посол)

Приготовить рассол: в 1 л воды растворить 120 г посолочной смеси (с нитритами), 1 ч. ложку сахара или глюкозы, добавить 0,5 часть растертого лаврового листа и 4 ч. ложки измельченных ягод можжевельника. Освежевать тазобедренную часть туши косули, извлечь кость, мясо без кости положить в емкость для посола, залить рассолом и оставить на 14 дней. Затем вынуть его, удалить тампоном рассол, свернуть, плотно зашнуровать, обмыть чуть теплой водой и в течение одного дня просушить в хорошо проветриваемом помещении. Для копчения применять смесь буковых и еловых или сосновых опилок, на которые при каждом копчении следует класть 1–2 шишки сосны или лиственницы. Ветчину из мяса косули можно приготовить и методом сухого посола. Дозировка пряностей на 1 кг мяса соответствует этой рецептуре. При сухом посоле количество посолочной смеси следует уменьшить до 50 г на 1 кг мяса. Технология приготовления аналогична приготовлению ветчины из мяса оленя сухим посолом. Прежде чем натирать мясо посолочной смесью, отделенную и освежеванную тазобедренную часть туши косули следует свернуть и связать.

Копченые колбасы

♦ Старинные меры веса, которые могут встречаться в рецептах, переводятся в современные следующим образом: 1 пуд – 16,38 кг, 1 фунт – 410 г, 1 лот – 12,8 г, 1 золотник – 4,25 г, 1 доля – 44,5 мг, 1 гарнец – 3,3 л.

Ветчинно-рубленая колбаса

На 2,5 кг говядины: 1 кг нежирной свинины, 1,5 кг жирной свиной грудинки, 125 г соли, 5 г пищевой селитры, 5 г сахара, 20 г красного молотого жгучего перца, 20 г молотого черного перца, 2–3 зубчика чеснока.

Говядину (с задней ноги и лопаток) отделяем от жира, сухожилий и соединительной ткани, дважды пропускаем через мясорубку, добавляем в фарш 1 л воды, чтобы масса была вязкой. Всю свинину нарезаем ломтиками длиной 5–6 см и толщиной 1–1,5 см и засаливаем. Мясо выдерживаем сутки, говяжий фарш вторично пропускаем через мясорубку, тщательно перемешиваем со свининой, пряностями и набиваем в подготовленные кишки, перевязываем шпагатом. Колбасу коптим горячим способом при температуре дыма 110 °С 2–3 часа, а потом 1,5 часа варим на среднем огне.

Копчено-вареная колбаса

На 1 кг говяжьего мяса (филе лопатки и задней ноги): 25 г соли, 1 г пищевой селитры, 1 г сахара; на 1 кг свинины: 20 г соли, по 0,5 г пищевой селитры и сахара.

Говядину пропускаем через мясорубку, добавляем соль, селитру, вливаем воду (чуть меньше половины объема мяса) и хорошенько размешиваем. Полученную массу перекладываем в эмалированную посуду и выносим на холод, пока фарш не приобретет ярко-бордовый цвет.

Свинину и шпик нарезаем на куски 50—100 г и храним сутки в холодном месте, перемешав с посолочной смесью (соль, пищевая селитра, сахар). Засоленный говяжий фарш через сутки вторично пропускаем через мясорубку с мелкой решеткой, а свинину со шпиком нарезаем острым ножом на маленькие кусочки (шпик – кубиками). После этого оба вида фарша перемешиваем, чтобы масса была однородной. Фарш набиваем в подготовленные кишки при помощи мясорубки со специальным набивочным приспособлением, вынув из нее ножи и решетку. Концы завязываем шпагатом, оболочку колбасы прокалываем, чтобы вышел воздух. Горячим способом колбасу коптим примерно 1,5 часа, пока она не станет твердоватой коричнево-красного цвета, а потом варим на среднем огне примерно 1 час и на 10–15 минут погружаем для охлаждения в холодную воду. Копченые колбасы можно хранить не более 2 недель.

Копчено-вареная ветчина

Часть окорока горячего копчения, подвешенного на пруте так, чтобы вода доходила до голяшки, варим в глубоком чане примерно 1,5 часа, а потом снимаем с прута и закладываем в чан целиком. Если окорок варить целиком сразу, то подбедерок и голяшка, на которых слой мяса потоньше, переварятся.

Общее время варки – 3 часа. На всякий случай проверьте готовность окорока: проткните его середину шилом. Если игла входит в мясо с трудом, окорок нужно доварить. Копчено-вареная ветчина, подвешенная в прохладной кладовке, хранится чуть больше месяца.

Ливерная копченая колбаса

850 г мяса свиных голов и 750 г сырой свиной или говяжьей печенки зачищают, режут на куски толщиной 8—10 мм и помещают на 15–20 минут в кипящую воду для обесцвечивания, после чего охлаждают до температуры 8—12 °С.

20 г репчатого лука измельчают и обжаривают на свином жире. Затем все подготовленные продукты дважды пропускают через мясорубку с диаметром отверстий решетки 2–3 мм и, добавив 20 г соли и по 0,5 г черного и душистого молотого перца, тщательно вымешивают массу в течение 5–6 минут.

Готовым фаршем набивают говяжью (или свиную) кишку, перевязывают шпагатом колбасные батоны и варят их в воде при температуре 80 °С до достижения в центре продукта 70–72 °С.

Сваренную колбасу охлаждают под душем либо в проточной воде в течение 25–30 минут, после чего оболочку колбасных батонов подсушивают. Коптят колбасы в течение 30–40 минут холодным дымом при температуре 25–28 °С.

Старолитовская колбаса

(старинный рецепт)

Взять 10 фунтов свинины, очищенной от жил,

3 фунта говядины и 2 фунта дичи (серны или лося). Свежее мясо мелко нарезать ножом, изрубить сечкой, добавить 2 лота перца, по 0,5 лота гвоздики, майорана, лаврового листа, 20 лотов сухой соли, 1 лот селитры, мелко истолочь, просеять, размешать с мясом, отбить его деревянной толкушкой, добавить 150 мл спирта, 0,5 фунта верхнего свиного сала от затылка, нарезанного тонкими продолговатыми кусочками, плотно наполнить этой массой толстые воловьи кишки (чем они толще, тем лучше). Перевязать их и поместить между двумя дощечками, положив на них легкий пресс. Так выдержать колбасы два дня в протопленной комнате, потом вынести в кладовую, покрыть доской и камнями, увеличивая постепенно их тяжесть. Через две недели колбасы достать из-под пресса, подвесить в холодном месте, а затем коптить около двух недель, периодически переворачивая. После копчения колбасы повесить на чердак (на сквозной ветер) на две недели, потом, очистив, хранить в сухой ржи, хмеле, сене или золе.

Итальянская колбаса

(старинный рецепт)

23 фунта свинины (от лопатки), очищенной от жил, 4 фунта говядины мелко нарезать, положить на решето на сутки и держать в обычной теплой комнате, чтобы мясо обсохло. Нарезать небольшими кусочками 6 фунтов верхнего свиного сала от затылка, посолить (12 лотов сухой соли) и оставить на сутки. Обсохшее мясо мелко изрубить, как фарш, посолить 1 фунтом соли, добавить мелко истолченный перец (2 лота), 2 лота корицы, 1 лот селитры, 1 мускатный орех (натертый) и несколько капель сока чеснока. Заполнить приготовленным фаршем гладкие свиные кишки (предварительно вымоченные в вине или спирте и посоленные; вывернутые кишки наколоть иголкой), плотно набивая (но чтобы не лопнули). Крепко перевязать, повесить в холодное место, коптить в течение одной-двух недель ветками можжевельника. Повесить на чердаке (от плесени очищать щеткой, смоченной в растительном масле с вином или спиртом).

Венская колбаса

(старинный рецепт)

Взять 5 фунтов говядины и 3 фунта свинины, мелко порубить, отбрасывая жилы, положить на решето на сутки. 3 фунта верхнего свиного сала нарезать кусочками, посолить 4 лотами соли и оставить на несколько часов. Потом все смешать, прибавить 10 лотов соли, 3 лота кардамона, 4 лота перца, размешать, наполнить воловьи кишки и наколоть их иголкой. Далее поступать, как с итальянскими колбасами.

Колбасы для скорого употребления

(старинный рецепт)

Взять 2,5 фунта свинины, 1 фунт говядины, четверть фунта поджаренного в масле лука, 2–3 зубчика чеснока, 4 лота соли, 1 золотник селитры, 0,5 лота перца. Все смешать, плотно набить свиные или воловьи кишки, перевязать их, повесить на сквозной ветер на три дня, коптить в течение 2–3 недель.

Охотничьи сосиски

(старинный рецепт)

Взять 15 фунтов постной и 5 фунтов жирной свинины, мелко измельчить и приготовить специи: 3 золотника селитры, 1 фунт соли (по вкусу), 2 лота майорана, 1,5 лота красного и 1 лот черного перца. Смешать специи с фаршем, набить кишки (тонкие свиные) и держать их в тепле 20 часов. Затем проветрить на холоде и коптить в течение 1,5 недели.

Домашняя колбаса

(старинный рецепт)

Мелко нарубить 5 фунтов свинины, 2,5 фунта сала, добавить 2,3 золотника (10 г) соли, по 0,7 золотника (3 г) тмина, черного перца и сахара. Смесь выдержать 12 часов в темном месте. Затем набить тонкие свиные кишки, просушить их на весу и 3–4 дня вальцевать скалкой. Затем прокоптить в течение 4–5 часов и просушить. Срок хранения до 6 месяцев.

Домашняя салями

1,5 кг постной свинины с тазобедренной части и 0,5 кг высококачественного спинного шпика без шкурки положить на 3 часа в морозильную камеру. Затем свинину пропустить через мясорубку с диаметром отверстий решетки 4,5 мм, а шпик нарезать маленькими кубиками размером 0,5 см. В рубленую свинину добавить 60 г посолочной смеси, 2 ст. ложки без верха дробленого белого перца, 1 ч. ложку глюкозы, 1 ст. ложку коньяка или рома. Перемешать фарш в течение 5 минут, прибавить кубики шпика и перемешать еще раз в течение 5 минут до получения однородной массы. Приготовленным фаршем наполнить свиные кишки, туго перевязать их и оставить колбасы на три недели в прохладном, хорошо проветриваемом помещении до их покраснения. Затем в течение одной недели один раз в день коптить холодным дымом.

Макси-салями

800 г постной свинины с тазобедренной части, 800 г постной говядины с огузка и 400 г высококачественного спинного шпика без шкурки положить на 3 часа в морозильную камеру. Затем пропустить через мясорубку мясо (диаметр отверстий решетки 4,5 мм) и шпик (диаметр отверстий решетки 8 мм). Добавить к ним 60 г посолочной смеси, 1 ст. ложку без верха белого молотого перца, 1 ч. ложку зерен белого перца, 1 ч. ложку с верхом глюкозы, 1 небольшой тертый зубчик чеснока и все перемешать в течение 10 минут. Полученным фаршем наполнить длинные свиные кишки и туго их перевязать. Затем положить их на три недели в прохладное помещение для приобретения красноватого оттенка и коптить в течение нескольких дней холодным дымом до получения желаемой окраски.

Мини-салями

4 кг говяжьего мяса высшего сорта, 3,5 кг полужирной свинины и 2,5 кг хребтового шпика подморозить в течение трех часов в холодильнике, после чего измельчить на мясорубке говядину (диаметр отверстий решетки 8 мм) и свинину (диаметр отверстий решетки 4 мм), а шпик нарезать кубиками размером 5 мм. Все мясопродукты в течение 4–5 минут перемешать с посолочной смесью, состоящей из 350 г соли, 20 г сахара и 0,75 г нитрита натрия, после чего, не прекращая перемешивания, добавить 110 г черного молотого перца и 2 г кардамона. Общее время приготовления фарша – 10–12 минут. Готовым фаршем наполнить свиные кишки, перекручивая их на батончики длиной 12 см, навесить колбасы на палки и хранить в прохладном (от 6 до 15 ˚С), хорошо проветриваемом темном помещении три недели. После покраснения поверхности батоны подвергнуть копчению в течение 10 суток (по 1–2 часа в сутки).

Мини-салями для гурманов

1 кг постной свинины с тазобедренной части, 0,5 кг постной говядины с огузка и 0,5 кг высококачественного спинного шпика без шкурки поместить на 3 часа в морозильную камеру. Затем пропустить через мясорубку свинину (диаметр отверстий решетки 4,5 мм) и говядину (диаметр отверстий решетки 8 мм), добавить в фарш 50 г посолочной смеси, 2 ст. ложки без верха белого молотого перца, 2 ч. ложки без верха молотого мускатного ореха, 1 ч. ложку с верхом тмина, 1 ч. ложку с верхом глюкозы, 1 тертый зубчик чеснока и перемешивать в течение 10 минут. Наполнить фаршем свиные кишки, перекручивая их на равные отрезки длиной 10 см, и хранить в прохладном, хорошо проветриваемом темном помещении для просушки и приобретения красноватого оттенка. Созревшие колбасы в течение нескольких дней подвергают холодному копчению.

Крестьянская салями

800 г постной свинины с тазобедренной части, 700 г постной говядины с огузка и 500 г высококачественного спинного шпика без шкурки положить на 3 часа в морозильную камеру. Затем пропустить через мясорубку свинину вместе со шпиком (диаметр отверстий решетки 8 мм) и говядину (диаметр отверстий решетки 4,5 мм), добавить 60 г посолочной смеси, 2 ч. ложки без верха белого молотого перца, 1 ч. ложку цельных зерен белого перца, 1 ч. ложку с верхом глюкозы, 1 ст. ложку рома или коньяка и все энергично перемешивать в течение 10 минут. Фаршем набить короткие или длинные свиные кишки и туго перевязать. В течение трех недель хранить их в прохладном и хорошо проветриваемом помещении до появления красноватого оттенка, а потом подвергнуть холодному копчению один раз в день на протяжении одной недели.

Салями из мяса оленя, косули или из баранины

800 г мяса оленя, косули или баранины с огузка, 600 г постной свинины с тазобедренной части и 600 г высококачественного спинного шпика без шкурки поместить на 3 часа в морозильную камеру. Затем мясо косули, оленя или баранину пропустить через мясорубку, используя решетку с отверстиями диаметром 3 мм, а свинину пропустить через мясорубку с диаметром отверстий решетки 8 мм. Из шпика нарезать кубики величиной 0,5 см. В рубленое мясо добавить 60 г посолочной смеси, 1 ч. ложку с верхом глюкозы, 2 ст. ложки без верха белого молотого перца, 1 ч. ложку измельченного кориандра, 1 ст. ложку без верха молотого тмина, 2 тертых зубчика чеснока, все перемешать в течение 5 минут до получения однородной массы. Полученным фаршем набить короткие или длинные свиные кишки и туго перевязать. В течение трех недель хранить колбасы в прохладном и хорошо проветриваемом помещении до появления красноватого оттенка, после чего несколько дней коптить холодным дымом.

Салями воздушно-сухие

К 2 кг свежеприготовленного смешанного фарша (из говядины и свинины) добавить 50 г посолочной смеси,

2 ч. ложки глюкозы, 2 ст. ложки без верха белого молотого перца, 1 ч. ложку с верхом майорана, 1 ч. ложку с верхом тмина, 0,5 тертого зубчика чеснока и тщательно перемешивать в течение пяти минут. Фаршем набить свиные кишки, перекрутить их шпагатом на колбаски длиной 25–30 см и хранить в прохладном, затемненном и хорошо проветриваемом помещении. Примерно через три недели колбаски слегка прокоптить. Продукт готов к употреблению.

Сырокопченая колбаса

3,5 кг говядины (филейная часть), 3,5 кг нежирной свинины, 3 кг соленого шпика, 1–1,2 стакана соли, 2 ч. ложки сахара, по 1 ч. ложке черного и душистого перца в порошке, 30 г аскорбиновой кислоты.

Говядину и свинину лучше брать свежими, сразу после забоя. Мясо в воде не моют, а только зачищают, затем вынимают из него сухожилия, пленки и жир. Куски мяса по 300–400 г натирают солью (если готовят осенью, берут 1 стакан соли, если весной – 1/4 стакана). Укладывают мясо в эмалированную посуду, завязывают плотной тканью и помещают на 5 дней в холодное место (температура 2–4 °С). После этого мясо пропускают через мясорубку. Сало очищают от соли, мелко режут и смешивают с мясом. Затем добавляют все остальные продукты: сахар, перец двух видов и аскорбиновую кислоту (вместо селитры, которую используют как консервант). Благодаря аскорбиновой кислоте мясо не теряет цвет и не становится серым. Фарш тщательно, в течение 30–40 минут, вымешивают руками, как тесто, затем выкладывают в одну или две эмалированные ванночки (или в тазики) так, чтобы слой мяса не был выше 5 см и на два дня снова ставят в холодное место. После такой выдержки можно заполнять фаршем заранее приготовленные кишки.

Подготовка кишок: для того чтобы они не рвались в процессе фарширования, их обязательно очищают и обрабатывают сразу же после забоя взрослой свиньи, иначе ткань неочищенных кишок быстро «сгорит» и потом порвется. Для заполнения кишок фаршем пользуются мясорубкой с приставкой для выжимания сока. У мясорубки убирают ножи, решетку и прикручивают раструб соковыжималки. Решетку, через которую обычно вытекает сок, заменяют самодельной пластиной, вырезанной из жести (можно использовать консервную банку) точно такой же формы, как решетка. В раструбе есть винт. Один край кишки натягивают сверху до этого винта, а снизу кишка заходит дальше. Затем берут плотную узкую аптечную резинку, надевают ее на винт, туго перекручивают восьмеркой вокруг винта и прижимают кишку, чтобы она не сползала с воронки раструба.

Мясорубку крутят осторожно. Фарш в кишке длиной 50–55 см легонько передвигают рукой на другой край. После заполнения фаршем кишку завязывают крепкой ниткой с двух сторон, а концы связывают вместе. Если при заполнении образуются небольшие воздушные полости, то эти места прокалывают иголкой, чтобы выпустить воздух. Подготовленные колбаски (их

должно получиться 15–17 штук) навешивают на палку и выносят в прохладное место для уплотнения.

Через 5–7 дней приступают к копчению колбас. Его проводят при температуре 20 °С в течение 2–3 суток. Если есть возможность поддерживать дым ночью, то лучше не прерывать копчение. Если такой возможности нет, то на ночь колбасу заносят в дом, а утром опять коптят до ночи.

Закопченную колбасу относят в погреб, где ее хранят в подвешенном состоянии. Через 3–4 недели она вызревает и готова к употреблению. В случае появления плесени ее удаляют с кожицы, колбасу коптят еще в течение нескольких часов и убирают в холодильник. Из 10 кг мясопродуктов получается 7 кг колбасы с отличным вкусом и ароматом.

Балыковая колбаса

Используют филейную часть свиной туши в охлажденном виде.

Филеи зачищают от бахромы, натирают вручную посолочной смесью (на 10 кг мяса – 250 г соли, 0,3 г нитрита натрия и 12,5 г сахара), укладывают в емкость для посола и заливают рассолом (либо шприцуют рассол внутрь в количестве 12–15 % к весу мяса). В состав рассола входит 13 % соли, 0,3 % сахара и 0,03 % нитрита натрия. Филеи выдерживают в посоле в течение 6–8 суток. При предварительном инъецировании рассолом длительность выдержки уменьшается до 4–5 суток при температуре 0–4 °С. По окончании посола филеи вымачивают в холодной воде 2–3 часа.

Балыковую колбасу изготавливают из двух филеев, которые плотно складывают вместе жировой поверхностью наружу и помещают в широкую кишечную оболочку (синюгу) либо заворачивают в нелакированный целлофан. Батоны плотно перевязывают шпагатом через каждые 5 см. На оболочке делают несколько проколов иглой.

Перевязанные батоны слегка ошпаривают, опуская на 1–2 минуты в кипящую воду, затем подсушивают в течение 20–30 минут, после чего коптят густым дымом в течение 10–12 часов при температуре 30–35 °С. Затем батоны варят в воде 1,5–2 часа при температуре 75–85 °С. По окончании варки шпагат на батонах подтягивают, батоны подпрессовывают (сверху кладут груз) и охлаждают в этом виде в течение 10–12 часов при температуре 10–12 °С.

Срок хранения балыковой колбасы – до пяти суток в холодильнике.

Колбаски копчено-вареные

600 г соленой говядины 2-го сорта и 150 г соленой полужирной свинины измельчают на мясорубке с диаметром отверстий решетки 16–25 мм, добавляют 25 г соли, 1 г сахара и 0,05 г нитрита натрия, укладывают в тазик и выдерживают в посоле в течение 36–48 часов при температуре 3–4 ˚С. Затем мясо снова измельчают на мясорубке с диаметром отверстий решетки 2–3 мм и добавляют 250 г нарезанного на кубики (4х6 мм) подмороженного шпика, 1,5 г красного или черного молотого перца, 0,5 г тмина и 1,3 г тертого чеснока. Подготовленный фарш плотно укладывают в тазик и вновь выдерживают для созревания в течение 12–18 часов при температуре 2–4 ˚С.

Фаршем заполняют кишечную оболочку на треть ее объема, перевязывают шпагатом батончики длиной 15–18 см, после чего плотно друг к другу укладывают на доске, накрывают их еще одной доской и подпрес-совывают. В таком положении колбаски оставляют на 12–18 часов при температуре 2–4 ˚С. Полученные батоны четырехугольной формы навешивают на палки и подвергают обжарке густым горячим дымом при температуре 35–50 ˚С, затем варят их при температуре 80–90 ˚С, доводя до кулинарной готовности (68 ˚С в центре продукта). После термообработки колбаски необходимо охладить на воздухе до температуры 12–15 ˚С в течение 3–5 часов. При необходимости последующего длительного хранения их выдерживают на сушке в течение 2–3 суток.

Рецепты приготовления блюд из вяленого, соленого и копченого мяса

Закуски

Рулеты из ветчины

4 ломтика ветчины, 1 стакан риса, 1 маленькая головка репчатого лука, 1 кусочек корня сельдерея, 1 морковь, 1 стручок зеленого перца, 1 стакан майонеза, 1 ст. ложка сливочного масла, 1 ст. ложка растительного масла, 1 ст. ложка нарезанной зелени петрушки, лимонный сок, листья зеленого салата, соль по вкусу.

Мелко нарезанный лук припустить в сливочном масле несколько минут, добавить рис, тщательно размешать, залить 2,5 стакана горячей воды, посолить и поставить на слабый огонь до впитывания воды и набухания. Отдельно в растительном масле потушить мелко нарезанные сельдерей, морковь и перец. Как только овощи размякнут, смешать их с рисом и остудить. Рисово-овощную смесь заправить майонезом, разведенным небольшим количеством лимонного сока, и посыпать зеленью петрушки. Приготовленную начинку выложить на ломтики ветчины, завернуть их в виде рулета и подать на листьях салата, посоленных и сбрызнутых несколькими каплями лимонного сока.

Закуска английская

700 г копченого мяса, 100 г копченого сала, 4 небольших соленых огурца, 4 небольшие соленые моркови, 4 соленых соцветия (кочешка) цветной капусты, 8 маринованных грибов, 4 сваренных вкрутую яйца, 4–8 кусочков острого сыра (рокфора) или брынзы, 1 ст. ложка горчицы, 2 ч. ложки томатного пюре, 1 ч. ложка сахара, 4 ст. ложки растительного масла, черный перец по вкусу.

Морковь нарезать кружочками, грибы дольками, огурцы крупными кубиками, цветную капусту разобрать на мелкие кочешки. Все продукты смешать, заправить заливкой, приготовленной из томатного пюре, разведенного двумя столовыми ложками кипяченой воды, горчицы, сахара, перца, растительного масла, соли (по вкусу), и оставить на 2–3 часа. Мясо и сало мелко нарезать, смешать и поперчить. Овощную смесь выложить на середину тарелки и украсить мелко нарезанным мясом, кусочками сыра (брынзы) и дольками вареных яиц.

Салат из фасоли с ветчиной

1,5 стакана вареной фасоли, 200 г ветчины, 2 вареных яйца, 3 ст. ложки растительного масла, 2 ст. ложки уксуса, 50 г корня хрена, соль, черный молотый перец, 1 головка репчатого лука.

В салатник положить фасоль, добавить нарезанный тонкой соломкой лук, мелко нарезанную ветчину, нарезанные кубиками яйца, посолить и поперчить по вкусу, заправить растительным маслом, уксусом, все тщательно перемешать и посыпать натертым хреном.

Заливное двухцветное

50 г ветчины, 100 г майонеза, 1 ст. ложка томатного соуса, 1 ч. ложка мелко нарезанной зелени петрушки и базилика, 2 яйца, 8 маринованных огурчиков, 250 мл разведенного желатина, растительное масло, соль по вкусу.

Желатин охладить, чтобы он застыл до полутвердого состояния. В миску положить майонез и постепенно добавить желатин. Смесь разделить пополам. Одну часть перемешать с томатным соусом, другую – с петрушкой и базиликом. Вторую часть выложить в форму, слегка смазанную растительным маслом, и поставить в холодильник до полного затвердения. Заливное вынуть из холодильника, сверху положить ломтики сваренного вкрутую яйца, кубики ветчины, 3–4 нарезанных кружочками огурца, залить первой частью смеси и поставить в холодильник для полного застывания. Готовое заливное выложить на блюдо, украсить ломтиками яйца и кружочками огурцов, уложенных веером.

Тартинки с ветчиной

10 ломтиков ржаного хлеба без корочки, 50 г сливочного масла, 100 г ветчины, 3 свежих огурца, каперсы, 0,5 ст. ложки горчицы.

В миске перемешать сливочное масло, пропущенную через мясорубку ветчину, мелко нарезанные огурцы, каперсы, горчицу. Этой смесью намазать ломтики хлеба, сверху накрыть их такими же ломтиками и положить в холодильник.

Крутоны с ветчиной и майонезом

Черствый белый хлеб, ветчина, соленые огурцы, черный молотый перец, салат, помидоры, морковь, петрушка, маслины, майонез.

Хлеб нарезать ломтиками круглой формы. Ветчину и соленые

огурцы мелко нарубить, хорошо размешать и добавить немного черного перца. Приготовленную массу нанести на каждый ломтик и придать ему форму половинки яблока. На блюдо положить листья зеленого салата, на них поместить крутоны, залить их майонезом и украсить помидорами, вареной морковью, веточками петрушки и маслинами.

Тосты с копченой грудинкой

200 г пшеничного хлеба, 100 г копченой грудинки, 3 помидора, соль и перец по вкусу.

Копченую грудинку нарезать ломтиками, положить в хорошо разогретую сковороду, обжарить без жира, снять со сковороды и в жиру, вытопившемся из грудинки, обжарить нарезанные кружочками свежие помидоры. Ломтики хлеба поджарить в тостере. На каждый тост положить по ломтику грудинки, сверху – по кружочку помидора, залить соусом, оставшимся от обжаривания помидоров.

Семейный бутерброд с перцем и ветчиной

1 белый батон, 2 зубчика чеснока, 100 г сливочного масла, 8 редисок, 2 маленьких маринованных огурца, 2 стебля лука-порея, 2 стручка перца чили, по 4 ломтика вареной ветчины и сыра эмменталь, по 4 ломтика копченой корейки и сыра эдем, 150 г сыра рокфор, перец по вкусу.

В батоне сделать 12 глубоких надрезов. Чеснок очистить, растолочь, смешать со взбитым в пену сливочным маслом, заправить перцем и этой смесью смазать надрезы в батоне.

Овощи очистить. Редиску и маринованные огурцы нарезать кружочками, а лук-порей – кольцами. Стручки перца чили помыть, разрезать пополам и, удалив семена, мелко порубить. Начинить батон: в первые 4 надреза положить по ломтику копченой корейки и сыра эдем, следующие 4 надреза смазать слоем сыра рокфор, положить по дольке ветчины и посыпать луком-пореем, в последние 4 надреза положить ломтики сыра эмменталь, огурцы и редиску. Батон с начинкой завернуть в фольгу и запекать в духовке около 15 минут.

Салат с копченой корейкой

8 кусочков копченой корейки, 800 г картофеля, 1 головка репчатого лука, 2 стручка сладкого перца, 2 огурца, 3 ст. ложки уксуса, 8 ст. ложек растительного масла, 4 ст. ложки

мексиканского соуса, по 0,5 ч. ложки соли и черного молотого перца, зелень.

Картофель отварить в мундире, очистить и нарезать кружочками. Лук нарезать кубиками, огурцы и сладкий перец – так же. Для соуса смешать уксус, соль и перец, заправить им салат и оставить на 1 час. Ломтики корейки смазать мексиканским соусом и свернуть рулетиками. На блюдо уложить салат, корейку и украсить зеленью.

Праздничная закуска

300 г ветчины, 250 г маринованных артишоков, 150 г сыра, 100 г маслин, базилик.

Для соуса: 4 ст. ложки хереса, 4 ст. ложки оливкового масла, соль, перец по вкусу.

Ветчину нарезать очень тонкими ломтиками и красиво выложить на блюдо вместе с маслинами и разрезанными пополам артишоками. Тонко нарезанный сыр свернуть трубочками и тоже выложить на блюдо. Все залить соусом и украсить веточками базилика. Для приготовления соуса оливковое масло смешать с хересом, посолить и поперчить.

Салат «Пикантный»

400 г квашеной капусты, 250 г копченой корейки, 2 яблока, 1 крупная головка репчатого лука, 100 г редьки, растительное масло, сок ананаса, сахар по вкусу.

Квашеную капусту крупно нарезать, добавить натертые яблоки и редьку, измельченный лук, нарезанную кубиками и обжаренную копченую корейку. Все тщательно перемешать, заправить растительным маслом, соком ананаса и сахаром.

Салат из ветчины с рисом и горошком

250 г ветчины, 1 стакан вареного риса, 1 стакан вареного горошка, 3 ст. ложки измельченной зелени петрушки, 0,5 банки майонеза, соль и черный молотый перец.

Ветчину мелко нарезать, смешать с рисом и горошком, добавить по вкусу черный перец, соль, зелень петрушки, заправить майонезом и тщательно перемешать. Выложить в салатницу, украсить листочками зеленого салата и нарезанными кружочками помидоров.

Закуска «Новогодняя»

Черствый белый хлеб, молоко, яйца, жир, майонез, ветчина, соленые огурцы, маслины, морковь, сладкий стручковый перец, петрушка.

Хлеб нарезать ломтиками, смочить в молоке, затем в яйце и обжарить в сильно разогретом жире до золотистого цвета. Поджаренным ломтикам придать прямоугольную форму. На каждый крутон положить тонкий ломтик ветчины, вырезанный по размеру крутона, а сверху поместить половинку вареного яйца, разрезанного по длине, выпуклой частью вверх. Крутоны залить майонезом, смешанным с мелко нарезанными огурцами, и украсить маслинами, нарезанными полосками. По бокам положить морковь, кружочки вареного яйца, стручковый перец, нарезанный полосками, веточки петрушки.

Закуска из копченой колбасы

250 г твердой копченой колбасы, 1 головка репчатого лука,

3 сырые картофелины, 1 стручок сладкого перца, 2 помидора, 2 яйца, зелень петрушки, растительное масло.

Колбасу и лук нарезать кубиками и обжарить в растительном масле, затем добавить нарезанные ломтиками картофель, перец, помидоры, накрыть блюдо крышкой и потушить на слабом огне. Незадолго до готовности вбить яйца. Готовое блюдо посыпать измельченной зеленью петрушки.

Салат с охотничьими сосисками (колбасками)

300 г охотничьих сосисок (колбасок), 2 соленых огурца, 2 свежих огурца, 1 головка репчатого лука, уксус, растительное масло, перец красный молотый, соль.

Охотничьи сосиски (колбаски) и огурцы нарезать кубиками, добавить натертый на мелкой терке лук, посолить и поперчить по вкусу, заправить уксусом, растительным маслом и тщательно перемешать.

Первые блюда

Суп-пюре из чечевицы с копченостями

1 л воды, 50 г чечевицы, 300 г ветчинных костей, немного копченой грудинки, 1 стебель лука-порея, 1–2 консервированных помидора, 4–5 долек чеснока, 2–3 ст. ложки растительного масла, 2–3 ломтика пшеничного хлеба, 1 ч. ложка молотого чабера, 1 ч. ложка молотого красного перца, 1 ст. ложка муки, 50 г сливочного масла, соль.

Перебранную и промытую чечевицу замочить на ночь в холодной воде. На следующий день отварить ее до мягкости вместе с ветчинными костями, измельченной копченой грудинкой, помидорами, луком-пореем, чесноком, добавив чабер и соль. Вынуть кости, срезать с них мясо и положить его в суп вместе с хлебом. Все продукты измельчить в миксере или протереть сквозь сито. В разогретом на сковороде растительном масле спассеровать муку до золотистого цвета, всыпать перец, влить немного бульона и ввести приготовленную заправку в суп, затем положить сливочное масло, чабер и проварить еще немного на слабом огне.

Щи с копченой грудинкой

500–750 г свиных ребрышек, 50 г копченой грудинки, 2 сушеных гриба, 500 г квашеной капусты, 1 головка репчатого лука, 50 г пшена или ячменной крупы, 1 ч. ложка сахара, 1 лавровый лист, соль, несколько горошин черного перца, несколько ягод можжевельника, зелень.

Промытые ребрышки разделить на порции и варить вместе с капустой, добавив грибы, приправу и лук. Когда щи закипят, положить крупу и нарезанную кубиками копченую грудинку. При подаче на стол посыпать щи зеленью. Отдельно подать отварной картофель.

Фасолевый суп с копченостями

100 г копченой грудинки, 50 г копченого сала, 200 г колбасы, 100 г сухой белой фасоли, 1 головка репчатого лука, лапша, приготовленная на одном яйце, 150 г сметаны, 2 дольки чеснока, 1 ст. ложка смальца, 1 ст. ложка муки, 1,5 л отвара, приготовленного на костях или овощах, соль и красный перец по

вкусу.

Фасоль залить на ночь водой, а на следующий день отварить в той же воде. Отдельно в небольшом количестве воды отварить грудинку. Сало нарезать мелкими кубиками, добавить смалец и растопить. Затем положить мелко нарезанные лук и чеснок, соль, красный перец и поджарить, добавив муки. В приготовленную заправку влить часть отвара фасоли и варить в течение получаса. Добавить фасоль и отвар копченой грудинки, протереть сквозь сито, влить все в кастрюлю, добавить нарезанную кубиками грудинку, нарезанную кружочками колбасу без оболочки, долить остальную часть отвара, всыпать крупную лапшу и варить еще 10 минут. Перед подачей на стол заправить суп сметаной.

Гамбургский суп из угря

150 г копченого мяса, 500 г угря, 500 г говяжьих костей, 500 г свежего зеленого горошка, 100 г чернослива без косточек, перец, соль, сахар, зелень укропа.

Копченое мясо и говяжьи кости залить водой и поставить на огонь. Когда мясо сварится, бульон процедить, добавить в него зеленый горошек и размоченный чернослив, проварить еще 10 минут. Затем положить нарезанного ломтиками угря, посолить, поперчить, заправить сахаром, довести до готовности. Перед подачей на стол в тарелки положить нарезанное кусочками копченое мясо и посыпать измельченной зеленью петрушки.

Суп гороховый

200 г ветчинных костей, 400 г мясных костей, 200 г лущеного гороха, 100 г моркови, 100 г репчатого лука, 10 г зелени, соль, специи.

Из мясных и ветчинных костей сварить бульон. Перебранный и промытый горох залить водой (из расчета на 1 кг гороха – 3 л воды), положить надрезанную вдоль на 4 части морковь и варить на слабом огне до готовности. Горох можно варить до пюреобразной консистенции. Лук мелко нарезать и поджарить с жиром до слабого колера. Подготовленный горох соединить с горячим процеженным бульоном, удалив морковь, дать закипеть, затем добавить лук, специи (в ограниченном количестве) и варить 15–20 минут. Заправить суп по вкусу солью. При подаче на стол в каждую тарелку положить зелень. Отдельно подать мелко нарезанные и подсушенные гренки. Суп можно готовить с ветчиной, копченой свиной грудинкой или корейкой, уменьшив норму костей.

Суп из чечевицы с копченостями

350 г чечевицы, 200 г копченостей (гусь, утка, свиная грудинка или корейка), 100 г моркови, 50 г корня сельдерея, 100 г репчатого лука, 50 г томата-пюре, 10 г зелени, 20 г жира, соль, специи.

Копчености залить водой и сварить бульон. Перебранную и хорошо промытую чечевицу отдельно залить холодной водой (на 1 кг чечевицы – 3 л воды) и варить на медленном огне до готовности. Коренья нарезать кубиками, лук мелко нашинковать и все вместе спассе-ровать с томатом-пюре. Готовую чечевицу и коренья соединить с бульоном и копченостями, добавить специи и варить до готовности 15–20 минут. В конце варки суп посолить по вкусу.

Борщ на копченой свиной грудинке

400 г копченой свиной грудинки, 400 г говядины, 2 сосиски, 3 свеклы, 4 картофелины, 2 моркови, 1 корень петрушки, 1 головка репчатого лука, 40 г свиного сала, 2 ст. ложки томата-пюре, 2 ч. ложки пшеничной муки, 2 ч. ложки сахара, 1 ст. ложка 6 %-ного уксуса, 2,5 ст. ложки сметаны, соль, специи.

Мясо варить с костями от копченой грудинки до готовности. Нарезанные соломкой морковь, петрушку и лук обжарить в жиру, добавить томат-пюре и жарить еще 10 минут. В бульон положить нарезанный кубиками картофель. После закипания добавить заранее сваренную свеклу, нарезанную соломкой, обжаренную муку и коренья, варить еще 10–15 минут, заправить сахаром и уксусом. При подаче к столу в борщ положить мясо, сосиски и сметану.

Вторые блюда

Чечевица с копченым шпиком и ветчиной

500 г чечевицы, 100 г копченого шпика, 2 ст. ложки муки, 2 ст. ложки уксуса, ветчина, вареные яйца, соль, сахар по вкусу.

Чечевицу сварить и отцедить. Копченый шпик нарезать кубиками и слегка обжарить, затем добавить муку и слегка спассеровать. Затем влить 2 стакана отвара чечевицы, положить чечевицу, посолить. Добавить щепотку сахара, уксус и выложить на тарелку. Украсить ломтиками ветчины и дольками вареных яиц.

Клецки с ветчиной

250 г муки, 5 булочек (небольших), 8 яичных желтков, 50 мл молока, 100 г свиного жира, 150 г сливочного масла, 500 г ветчины или копченого мяса, 300 г панировочных сухарей, 1 пучок петрушки, соль по вкусу.

Копченое мясо (или ветчину) и булочки мелко нарезать и полить растопленным горячим жиром. Яичные желтки смешать с молоком, заправить солью, рубленой зеленью петрушки, смешать с мукой. Тщательно перемешав массу, соединить ее с рубленой ветчиной и булочками. Дав тесту выстояться в течение 30 минут, разделать его на шарики, предварительно смочив руки холодной водой. Подготовленные клецки отварить в кипящей подсоленной воде и, отцедив жидкость, обвалять их в поджаренных в масле панировочных сухарях. Блюдо подают горячим вместе с зеленым салатом.

Клецки с укропом и копченым салом

400 г муки, 2 яйца, 50 г копченого сала, 200 г овечьего творога, 200 г сметаны, 40 г сливочного масла, 1 пучок укропа, соль по вкусу.

В миске замесить муку, соль и такое количество воды, сколько впитает мука, следя за тем, чтобы тесто получилось средней плотности. В кипящей подсоленной воде отварить клецки, отщипывая их от куска теста. Клецки готовы, как только всплывут на поверхность. Копченое сало нарезать маленькими кубиками, растопить и смешать с готовыми клецками, предварительно промытыми в теплой воде. 100 г сметаны

смешать с половиной рубленого укропа, залить клецки, сложенные в огнеупорное блюдо, сверху покрыть размятым овечьим творогом, залить оставшейся сметаной, посыпать укропом, сбрызнуть растопленным маслом и поместить на 7—10 минут в разогретую духовку. Сразу подать к столу.

Картофельные клецки с овечьим творогом и копченым салом

400–500 г муки, 1 кг картофеля, 1 яйцо, 50 г смальца или 3 ст. ложки растительного масла, 200 г овечьего творога, 150 г копченого сала, соль по вкусу.

Картофель очистить и сырым натереть на терке. В полученную массу влить половину имеющегося количества подогретого смальца или растительного масла, вбить яйцо и смешать с таким количеством муки, чтобы получилось довольно упругое тесто. Картофельное тесто выложить тонким слоем на доску, смоченную водой, и ножом соскабливать маленькие клецки в кипящую подсоленную воду. Варят около 10 минут. Готовые клецки окатить теплой водой и выложить в посуду с растопленным копченым салом. Сверху посыпать размятым овечьим творогом, шкварками и на несколько минут поместить блюдо в духовку.

Кропкакор

7 ст. ложек (с верхом) муки, 500 г очищенного картофеля, 2 яичных желтка, 250 г соленого свиного шпика, 150 г ветчины, 2 головки репчатого лука, 100 г сливочного масла, соль по вкусу.

Картофель сварить, потолочь, остудить, добавить в него яичные желтки, муку, соль и тщательно вымешать. Из полученного картофельного теста сформовать небольшие шарики, в каждом сделать углубление, положить туда по ложке фарша. Для приготовления фарша шпик и ветчину мелко нарезать и поджарить с нашинкованным луком. Углубления закрыть картофельным тестом. Шарики опустить в кипящую подсоленную воду и варить 15–20 минут. Подают кропкакор горячим, поливая растопленным сливочным маслом.

Пирожки из заварного теста с ветчиной и зеленым горошком

Для теста: 130 г муки, 125 мл воды, 130 г смальца, 5 яиц,

щепотка соли, жир для смазки противня и небольшое количество муки для посыпки.

Для начинки: 300 г ветчины, 150 г консервированного зеленого горошка, 0,5 ст. ложки сливочного масла, 1 кубик бульона, 4–5 ст. ложек, сметаны, 1 яичный желток, 30 г швейцарского сыра, соль.

В кастрюлю влить воду, добавить смалец, довести до кипения. Затем, продолжая держать кастрюлю на слабом огне, всыпать всю муку, добавить соль и тщательно растереть массу, чтобы не было комков. Полученное тесто переложить в миску и при постоянном помешивании ввести яйца. После этого поставить миску с тестом в холодильник, чтобы оно загустело. Тесто берут ложкой (полная столовая ложка – одна порция) и выкладывают на смазанный жиром и посыпанный мукой противень. Порции-шарики должны находиться друг от друга на некотором расстоянии, так как при выпечке их объем значительно увеличивается. Противень с тестом поставить в сильно нагретую духовку, а когда шарики подрумянятся, уменьшить огонь и держать их еще немного в духовке, чтобы тесто подсохло, но не подгорело.

Приготовить начинку: горошек прокипятить, ветчину нарезать кубиками, а сыр натереть на овощной терке. Из масла и муки приготовить белую заправку, разбавить стаканом воды, добавить предварительно разведенный в воде кубик бульона и довести до кипения. Затем добавить сыр, сметану, соль по вкусу, яичный желток, тщательно вымешать, добавить ветчину, отцеженный горошек и снова все перемешать. Густота начинки должна соответствовать густоте сметаны. С выпеченных шариков срезать верхушки, заполнить начинкой и, прикрыв их снова, поставить в духовку для подогрева. Горячие пирожки из заварного теста подают в качестве пикантной закуски.

Куриное тимбале с ветчиной

200 г вареного куриного мяса, 200 г вареной ветчины, 200 г соуса бешамель, 2–3 ст. ложки тертого сыра, 0,3 ч. ложки тертой лимонной цедры, соль, перец, жир.

Куриное мясо и ветчину пропустить через мясорубку, добавить соус бешамель и поперчить. Огнеупорную миску смазать жиром, выложить в нее массу, сверху посыпать тертым сыром и поставить запекать на 30 минут на умеренный огонь. Готовность блюда можно проверить, протыкая его спичкой – она должна оставаться сухой. Готовое тимбале осторожно, с помощью ножа, отделить от краев миски и выложить на блюдо. На гарнир подать картофельное пюре и томатный соус.

Ветчина по-вирджински

750 г ветчины, 1–2 ст. ложки сахара, 8 шт. гвоздики, 2 стакана гороха, 2 ломтика шпика, 1/3 стакана сливок, 2/3 персика или груши, соль, перец по вкусу.

Ветчину нашпиговать гвоздикой, положить на сковороду, добавить немного воды, слегка посыпать сахаром или смесью из 1 ст. ложки сухой горчицы и 2 ст. ложек сахара. Подготовленную ветчину поставить в предварительно разогретую духовку и запекать при средней температуре в течение 1 часа, время от времени поливая выделившимся при жарке соком. Вместе с ветчиной запечь разделенные пополам персики или груши (они придадут блюду более утонченный вкус). Сок от жарки подать отдельно в соуснике, при необходимости его можно разбавить водой.

Горох тушить в небольшом количестве воды, смешав с обжаренными кубиками шпика (жир предварительно слить). Затем добавить сливки и приправить солью и перцем. На гарнир подать жареный картофель.

Отварная баранина в соусе из каперсов

1 баранья копченая нога (окорок) весом 2,7–3,2 кг, 4 большие головки репчатого лука, 700 г очищенной и крупно нарезанной моркови, 1 очищенный и крупно нарезанный корень пастернака, 8 горошин перца, 2 лавровых листа, соль.

Для соуса: 50 г каперсов, 50 г маргарина, 50 г муки, 275 мл мясного бульона, 275 мл молока, соль и перец по вкусу.

Рассчитать время приготовления: 25 минут на 450 г баранины плюс еще 25 минут. Бараний окорок положить в большую кастрюлю, залить холодной водой, добавить перец, лавровый лист, соль и довести до кипения на медленном огне. Время приготовления считать от момента закипания. Кастрюлю закрыть крышкой и кипятить на медленном огне необходимое количество времени, через 1 час добавить овощи. Готовую баранину выложить на большое блюдо, полить соусом из каперсов и украсить овощами.

Приготовление соуса: растопить маргарин, всыпать в него муку, тщательно перемешать, затем постепенно влить молоко и бульон от баранины для получения однородной массы. Непрерывно помешивая, довести соус до кипения; когда он загустеет, положить каперсы, посолить и поперчить. Соусом облить баранину, а также подать его отдельно.

Копченая свиная грудинка отварная

На 500 г грудинки – 1 морковь, 1 петрушка, 1 головка репчатого лука, 1 лавровый лист, соль, перец, горчица по вкусу.

Для этого кушанья наиболее пригодна не слишком жирная копченая свиная грудинка. Промытую в холодной воде грудинку положить в кастрюлю, залить холодной водой так, чтобы она только покрывала грудинку, поставить на огонь, довести до кипения, снять пену, после этого добавить нарезанные коренья и репчатый лук; значительно уменьшить нагрев и варить при едва заметном кипении. Через 2 часа положить специи и варить еще 30 минут. Готовую грудинку (она должна быть мягкой, но не переваренной) нарезать широкими ломтиками, смазать каждый ломтик горчицей, положить на середину блюда, вокруг разложить отварной картофель, тушеную капусту или отварную фасоль.

Корзиночки с ветчиной

250 г ветчины, 100 г сала, 1 головка репчатого лука, 2 хлебца, 2 яичных желтка, 3 взбитых яйца, 1 ст. ложка молока, соль, перец, масло, 1 пакет слоеного теста из холодильника.

Ветчину с салом и луком пропустить через мясорубку, смешать с солью и перцем по вкусу, размоченными и отжатыми хлебцами, яичными желтками до получения однородной массы и осторожно подмешать взбитые яйца. Маленькие формочки для выпечки смазать маслом, тонким слоем выложить в них слоеное тесто, наполнить приготовленной массой и выпекать в духовке при средней температуре до золотисто-желтого цвета.

Бифштексы из ветчины

4 куска вареной ветчины толщиной с палец, 2/3 стакана пшеничной муки, 1 ст. ложка сливочного масла, фрукты в зависимости от времени года (ломтик ананаса среднего размера, 0,5 персика, две половинки абрикоса или по одной половинке нарезанных яблок или груш на порцию).

Для соуса: 2 яичных желтка, 1 щепотка кукурузного крахмала, 1 ч. ложка лимонного сока, 1 рюмка яичного ликера, соль, 1 щепотка кайенского перца.

Фрукты вымыть, снять с них кожицу и удалить косточки (у ананаса удалить сердцевину), затем сбланшировать, окунув их в слегка подсахаренную воду с небольшим количеством лимонного сока, резко охладить и выложить на матерчатую салфетку.

Приготовить голландский соус: яичные желтки взбить на

водяной бане с кукурузным крахмалом, лимонным соком, несколькими каплями воды и яичным ликером до получения вязкой тягучей массы. Постепенно подмешать растопленное масло, соль и немного кайенского перца.

Ломтики ветчины посыпать мукой и слегка поджарить с обеих сторон в кипящем масле (оно должно иметь орехово-коричневый цвет). Ветчину вместе с подготовленными фруктами положить на противень, полить голландским соусом и запечь при температуре 180 °С в предварительно нагретой духовке. Если блюдо посыпать тертым сыром эмменталь и небольшим количеством тертого белого хлеба, то поджаренная корочка приобретет пикантный вкус. На гарнир можно подать обжаренный картофель, крокеты, а также любые свежие салаты.

Ветчинные рулетики с сыром

8 ломтиков вареной ветчины, 8 ломтиков сыра гауда, 1 яйцо, соль, пшеничная мука, жир.

На каждый ломтик ветчины положить кружок очищенного сыра и раскатать его так, чтобы сыр соединился с ветчиной. Приготовленные таким образом кусочки смочить во взбитом яйце, обвалять в муке, а затем скрепить деревянными острыми маленькими палочками или спичками. Рулетики поджарить со всех сторон на сковороде с жиром до появления хрустящей коричневой корочки. На гарнир подать жареный картофель и зеленый салат.

Ветчинный шницель, жаренный на решетке

4 шницеля из свинины или телятины, 8 ломтиков постной сырой ветчины, соль, перец, сливочное масло, 4 дольки лимона, разрезанного на 6 частей, петрушка.

Шницели натереть солью и перцем (или паприкой). На каждый шницель положить с обеих сторон по ломтику ветчины и жарить на решетке по 8 минут с каждой стороны. Во время жарки шницели необходимо часто поливать растопленным маслом. В качестве гарнира использовать дольки лимона и пучки петрушки.

Трубочки из ветчины и яиц

6 ломтиков ветчины, 6 яиц, 2 ч. ложки горчицы, 1 пачка сильно замороженного слоеного теста, 2 яичных желтка, 4 ст. ложки майонеза, 6 ст. ложек сгущенного молока.

Яйца варить в течение 5 минут, быстро охладить в холодной

воде, очистить и завернуть в ломтики ветчины, намазанные горчицей. Размороженное слоеное тесто раскатать на две длинные полоски шириной 7 см. Трубочки из ветчины и яиц положить на полосу теста, смазать края яичным белком и закрыть сверху второй полоской теста. Смазать яичным желтком верхнюю полоску и выпекать на противне, ополоснутом холодной водой, в духовке при температуре 220 °С в течение 20 минут. К трубочкам из ветчины и яиц подать готовый майонез.

Ветчина в хлебном тесте

2 кг сырой, слегка копченой ветчины слабого посола со шкуркой (12 %-ный рассол), 800 г ржаного теста.

Хлебное тесто раскатать до толщины 3 см. Ветчину со шкуркой уложить сверху, завернуть в тесто и положить шкуркой вниз на противень. Выпекать в духовке при температуре 180 °С 3,5 часа. Готовую ветчину вынуть из духовки, дать остыть в течение нескольких минут и разрезать на куски. На гарнир подать крестьянский хлеб грубого помола и салатное ассорти из картофеля, сырого сельдерея, спаржи и помидоров.

Ветчина в сене

1 кг сырой ветчины слабого посола, 80 г свежего или сушеного лугового сена, 3 ягоды можжевельника, небольшая ветка тимьяна, 1 лавровый лист, 2 гвоздики.

Копченую ветчину положить в большой сотейник, полностью залить холодной водой, добавить сено, пряности, быстро довести до кипения и варить в течение 40 минут на малом огне при температуре 80 °С. После уваривания удалить с ветчины шкурку. Ветчину в сене можно подать в горячем или холодном виде. В первом случае ее необходимо медленно остудить в бумаге, а во втором – надо дать остыть в бульоне.

Копченая корейка, жаренная с грибами

200 г копченой корейки, 1 головка репчатого лука, 300 г ошпаренных грибов, 2–3 ст. ложки сметаны, соль, зеленый лук или укроп.

Копченую корейку нарезать кубиками или брусочками, обжарить с рубленым луком и мелко нарезанными грибами, заправить сметаной и посыпать рубленым зеленым луком или укропом. Подать с отварным картофелем.

Пудинг из ветчины и копченой грудинки

500 г ветчины, 150 г копченой грудинки, 500 г вареного картофеля, 100 г сливочного масла, 6 яиц, перец по вкусу.

Ветчину и картофель пропустить через мясорубку. Грудинку нарезать кубиками, слегка обжарить, поперчить и охладить. Масло растереть, постепенно добавляя яичные желтки, пропущенные через мясорубку ветчину, картофель и жареную грудинку. Все хорошо вымесить и, осторожно перемешивая, влить взбитые в крепкую пену белки яиц. Подготовленную массу выложить в посуду, смазанную маслом и посыпанную сухарями (дно выстлано промасленной пергаментной бумагой). Посуду плотно закрыть крышкой, поставить в большую кастрюлю с не очень сильно кипящей водой и держать на водяной бане в течение 1 часа. Готовый пудинг выложить на блюдо и подать с горчичным соусом.

Ромштекс по-венгерски

1,2 кг говядины, 150 г копченого сала, 140 г смальца, 1 крупная головка репчатого лука, 1 ст. ложка томатного пюре, 100 г муки, 30 мл подсолнечного масла, 300 мл красного столового вина, 1 пучок зелени петрушки, молотый черный перец, соль, горчица по вкусу.

Говядину обмыть в холодной воде, вытереть и смазать подсолнечным маслом, затем завернуть в пергамент и на 2–3 дня поместить в холодильник. За 2–3 часа до начала приготовления вынуть мясо из холодильника, вырезать сухожилия, нарезать порционными кусками, отбить, посолить, посыпать перцем, смазать подсолнечным маслом, небольшим количеством горчицы и, сложив друг на друга, снова поместить в холодильник на 1–2 часа. Копченое сало нарезать маленькими кубиками, растопить, вынуть из жира шкварки, добавить смалец и поджарить на нем подготовленные куски говядины. Поджаренное мясо сложить в отдельную посуду. На оставшемся жире подрумянить мелко нарезанный лук, смешать с томатным пюре и, постоянно помешивая, слегка поджарить. Присыпав мукой, еще немного поддержать на огне, после чего разбавить столовым вином, довести до кипения и залить приготовленным соусом поджаренную говядину. Ромштекс посыпать шкварками, мелко рубленной зеленью петрушки и подать к столу с отварным рисом.

Тефтели с копченым салом

3 булочки, 3 яйца, 1,5 чашки молока, 150 г копченого сала, мука, соль, немного зелени петрушки.

Копченое сало нарезать мелкими кубиками, растопить, шкварки вынуть, а в оставшемся жиру обжарить кубиками нарезанные булочки. Обжаренную булку смешать с яйцами, молоком и шкварками, засыпать мукой и замесить крутое тесто. Затем посолить, смешать с рубленой зеленью петрушки и оставить на 15–20 минут. Смоченными в холодной воде руками сформовать из массы тефтели и отварить их в подсоленной кипящей воде. Тефтели подают на гарнир к мясу с кисловатой подливкой.

Бараньи отбивные

8 бараньих отбивных, 8 ломтиков копченого сала, 2 ст. ложки горчицы, 1 ч. ложка белого столового вина, сливочное масло, пучок зелени петрушки.

Баранину отбить, посолить и обжарить в масле с обеих сторон, следя за тем, чтобы середина отбивных оставалась розового цвета. Столовое вино смешать с горчицей, смазать этой массой поджаренные отбивные, поместить их на противень и запекать в духовке в течение нескольких минут. Ломтики копченого сала обжарить с обеих сторон, положить на бараньи отбивные, залить горячим жиром, посыпать мелко рубленной зеленью петрушки и подать к столу с зеленой фасолью или отварным картофелем с маслом и зеленью петрушки.

Свиная печенка, шпигованная копченым салом

500 г свиной печенки, 200 г копченого сала, черный перец, имбирь, майоран.

Свиную печенку нарезать кусками, а копченое сало – полосками. Куски печенки нашпиговать копченым салом (по краям каждого куска и в середине острым ножом проделать отверстия и продернуть через них полоски сала). Затем посыпать черным перцем, имбирем и майораном. Пряностей берут немного, иначе они изменят вкус блюда. Нашпигованные куски печенки уложить друг на друга и поставить на полчаса в холодильник. За это время приготовить гарнир – это может быть жареный картофель, картофельное пюре или картошка с луком. Куски печенки слегка обжарить на гриле или на сковороде с тефлоновым покрытием в небольшом количестве жира. К готовому блюду подать зеленый салат.

Маринованная баранина

1 кг бараньего окорока, 100 г копченого сала, 2–3 ст. ложки подсолнечного масла, 1 небольшая головка репчатого лука, 2 ст. ложки уксуса, 1 лавровый лист, 5–6 горошин черного перца, 3 ст. ложки сметаны, 1–2 дольки чеснока, сахарный песок и соль по вкусу.

Баранину зачистить, удалив лишний жир и пленки, и посолить. Сварить маринад из двух стаканов воды, уксуса и нарезанного кольцами лука, заправить черным перцем и лавровым листом. Кипящим маринадом залить баранину и оставить на 1–2 дня, периодически перемешивая маринад и поливая им мясо. Вынуть баранину из маринада, нашпиговать копченым салом, положить на противень, подлить подсолнечного масла и залить мясо процеженным маринадом. Противень покрыть листом алюминиевой фольги и жарить мясо до полуготовности в духовке, после чего снять фольгу, а мясо, часто поливая образовавшимся соком, запечь до готовности. Готовое мясо полить сметаной, посолить, добавить по вкусу сахар и запекать еще 5 минут. На гарнир подают макароны, заправленные соком, оставшимся после жарки баранины.

Кролик по-охотничьи

1 кг мяса кролика, 100 г копченого сала, 300 г корней петрушки и моркови, 200 г сметаны, 100 г жира, соль, горчица, лимон, черный перец по вкусу.

Мясо кролика замариновать на сутки. Копченое сало нарезать на тонкие полоски и нашпиговать ими мясо, затем посолить, поперчить, сложить на противень, смазанный жиром, поставить в духовку и тушить до тех пор, пока кролик не станет мягким (подливая, при необходимости, бульон или воду). В образовавшийся сок положить нарезанные кружочками корни петрушки и моркови и тушить их до готовности. Затем мясо снять с противня и поставить в теплое место, а корни вместе с оставшимся соком протереть сквозь сито, заправить горчицей, сахаром и лимонным соком. Полученный соус прокипятить и перемешать со сметаной. Мясо кролика нарезать, уложить на блюдо, залить соусом и подать с клецками или отварными макаронами.

Рыбная мелочь, тушенная с копченым шпиком и картофелем

1 кг рыбной мелочи, 150 г копченого шпика, 5–6 картофелин, 3 головки репчатого лука, 0,5 стакана сметаны, 1 лавровый лист, соль, молотый перец по вкусу.

Подготовленную рыбу выпотрошить, обезглавить, тщательно промыть, посыпать солью, перцем и дать немного полежать. Сотейник смазать жиром, выложить на дно нарезанный ломтиками сырой картофель, посолить, сверху выложить слой рыбы, добавить специи, измельченный лук и присыпать сверху копченым шпиком или копченой корейкой, нарезанной мелкими кубиками. В той же последовательности выложить второй слой продуктов, добавить несколько столовых ложек горячей воды, поставить в не слишком горячую духовку и тушить до тех пор, пока косточки рыбы не станут мягкими. Незадолго до готовности блюда добавить сметану.

Жареный карп с копченым салом

1 кг филе карпа, 1,5 кг картофеля, 200 г копченого сала, 100 г жира, 1 крупная головка репчатого лука, 2 стручка зеленого перца, 2 помидора, 400 г сметаны, 1 ст. ложка муки, 10 г красного молотого перца, соль по вкусу.

Филе карпа в нескольких местах надрезать и начинить тонкими ломтиками копченого сала, посолить, поперчить и дать немного полежать. Огнеупорное блюдо смазать жиром, поместить в него слой отварного картофеля, нарезанного кружочками, на него уложить филе карпа, сверху положить нарезанный кольцами лук, затем слой зеленого перца и помидоров, нарезанных кружочками, сбрызнуть растопленным жиром и поставить блюдо в горячую духовку. Когда рыба наполовину будет готова, залить ее сметаной, смешанной с мукой, после чего запечь до полной готовности. Время приготовления этого блюда – 25–30 минут.

Цыплята, фаршированные ветчиной

2 цыпленка весом по 800–900 г, 200 г постной ветчины, 2 головки репчатого лука, 100 г говяжьего костного мозга, 200 г булки, 2 яйца, подсолнечное масло, молоко, соль, перец, зелень петрушки.

Цыплят натереть солью снаружи и изнутри. В подсолнечном масле обжарить говяжий костный мозг вместе с маленькими головками лука и зеленой петрушкой. Сюда же добавить замоченный в подслащенном молоке и хорошо отжатый мякиш булки, посолить, поперчить и смешать с яйцами и мелко нарезанной ветчиной. Приготовленной массой нафаршировать

цыплят и подрумянить их в духовке в глубоком противне в смеси подсолнечного масла и воды в равных частях. Во время жарки цыплят необходимо несколько раз перевернуть.

Фаршированная гусиная грудка

Гусиная грудка весом 1,5 кг, 50 г копченого сала, 1 белая булочка, 1 небольшая головка репчатого лука, 1 яйцо, 1 ст. ложка гусиного жира, зелень петрушки, немного майорана, молоко, соль, перец по вкусу.

С гусиной грудки снять кожу, очистить от жира, отделить мякоть от кости и мелко порубить. Булочку замочить в молоке. Лук мелко порезать, зелень петрушки хорошо промыть, измельчить и поджарить вместе с луком. Отжать булочку, смешать ее с поджаренным луком и петрушкой, посолить, приправить молотым черным перцем, майораном, соединить с мелко рубленной или пропущенной через мясорубку гусиной грудкой и вбить сырое яйцо. Хорошо перемешать массу, присыпать ее мукой (1 ст. ложка), поместить на отделенную от грудки кость, сверху накрыть снятой кожицей, прикрепить шпильками или нитками тонкие кусочки копченого сала, уложить в смазанный жиром противень, влить немного воды и запечь в духовке, постоянно поливая выделяющимся соком. Готовую гусиную грудку вынуть из противня, остудить в течение 10 минут и после этого нарезать тонкими порционными кусками. На гарнир подать картофельное пюре.

Жаркое из свиного окорока

На 1,5 кг свиного окорока – 50 г жира, 4 луковицы, 2 стакана мясного бульона, 1,5 ст. ложки муки, лавровый лист, соль, перец.

Окорок тщательно промыть и насухо вытереть. Кожицу надрезать квадратами, натереть мясо солью и красным душистым перцем. Положить кожицей кверху на решетку, установленную на противень (для этого стандартную решетку из газовой плиты нужно немного согнуть вдоль), подлить воды или мясного бульона, положив в него лавровый лист и перец горошком, жарить примерно 2,5 часа на умеренном огне, время от времени поливая соком и бульоном. Одновременно обжарить на сковороде лук, порезанный колечками. Когда окорок будет готов, смочить кожицу горячей подсоленной водой – она станет после короткого запекания в духовке хрустящей. В мясной сок добавить немного воды, заправить мукой, чтобы получился соус, посолить и поперчить по вкусу. Подать к столу с жареным картофелем.

Жаркое из баранины с копченым салом

800 г баранины, 100 г копченого сала, 80 г репчатого лука, 1 зубок чеснока, 200 г красного столового вина, 30 г жира, 20 г соли, 20 г красного молотого перца.

Копченое сало нарезать мелкими кусочками и подрумянить. Вынув подрумяненные кусочки сала, поджарить в жиру до розового цвета мелко рубленный лук, присыпать перцем, солью и развести вином. В кастрюлю с полученным соусом положить нарезанную мелкими кусочками баранину, добавить чеснок и тушить до мягкости. На стол подать со взбитым в пену картофельным пюре, смешанным с копчеными шкварками.

Бараний окорок по-венгерски

1,5 кг бараньего окорока, 150 г копченого сала, 1 крупная головка репчатого лука, 150 мл подсолнечного масла, 300 г овощей (морковь, корень петрушки и сельдерея, кольраби), 50 г муки, 1 ст. ложка томатного пюре, 300 мл белого столового вина, молотый черный перец и соль по вкусу, зелень.

Баранину отделить от кости, связать, нашпиговать копченым салом, посолить, быстро обжарить со всех сторон в горячем подсолнечном масле и переложить в другое блюдо. В том же подсолнечном масле обжарить мелко нарезанный лук и кружочками нарезанные коренья и кольраби. Добавив немного муки, жарить еще несколько минут, постоянно помешивая, затем добавить томатное пюре и заправить молотым черным перцем. Разбавив соус белым вином, залить им баранину и тушить до готовности. Когда мясо будет готово, вынуть его из кастрюли, а оставшийся соус с зеленью протереть сквозь сито и вскипятить. Баранину нарезать порционными кусками и залить подливой. На гарнир подать отварной картофель с маслом.

Свиные отбивные по-дебреценски

Вариант 1. 1 кг отбивных, 1 кг картофеля, 1 головка репчатого лука, 100 г копченого сала, горчица, черный молотый перец, смалец, соль, мускатный орех, молотая красная паприка по вкусу.

Свиные отбивные отделить от костей, края слегка надрезать, отбить, посолить, поперчить и смазать горчицей. Противень обильно смазать смальцем и разложить на нем отбивные. Картофель очистить, промыть, нарезать кружочками и разложить по обе стороны от свинины, посолив и смешав с кольцами

репчатого лука и тонкими ломтиками копченого сала. Мясо и картофель посыпать молотым перцем и небольшим количеством тертого мускатного ореха. Противень накрыть листом алюминиевой фольги и поставить в духовку. Жарить в течение 30–40 минут на умеренном огне, после чего снять фольгу и дать отбивным подрумяниться.

Вариант 2. По куску отбивных на порцию, 150 г копченого сала, 150 г колбасы, немного молотого красного перца, 1 стручок зеленого перца, 1 помидор, 1 головка репчатого лука, 2 ст. ложки подсолнечного масла, соль по вкусу.

В подсолнечном масле слегка поджарить мелко нарубленный лук, положить к нему отбитые и посоленные куски свинины, обжарить их с обеих сторон, посыпать молотым красным перцем и, подлив немного воды (можно пополам с белым столовым вином), тушить до готовности. Копченое сало нарезать мелкими кубиками, растопить, в образовавшемся жиру слегка обжарить нарезанную кружочками колбасу, положить к ней кружочками нарезанные перец и помидор и, слегка потушив, выложить всю массу на отбивные. При необходимости добавить еще немного воды и тушить до готовности.

Трансильванский гуляш

1 кг свинины, 1 кг квашеной капусты, 1 небольшая копченая голяшка, 1 головка репчатого лука, 1 ч. ложка молотого красного перца, 1 ст. ложка жира, 1 стакан сметаны, соль по вкусу.

Свинину нарезать небольшими кусочками, а лук мелко порубить. Слегка припустив в горячем жиру лук, присыпать его молотым красным перцем, посолить, смешать со свининой, добавить немного бульона (или воды) и тушить до готовности. В готовое тушеное мясо положить промытую и отжатую квашеную капусту, копченое мясо и, накрыв крышкой, тушить на слабом огне до готовности капусты. При подаче на стол гуляш полить сметаной.

Примечание. Это блюдо лучше готовить накануне, так как подогретые блюда из квашеной капусты на второй день еще вкуснее.

Слоеная савойская капуста

2 кг савойской капусты, 800 г свинины, 100 г копченого сала, 1 большая головка репчатого лука, 6 яиц, 300 г риса, 150 г свиного сала, 300 г сметаны, 1 долька чеснока, 10 г красного молотого перца, 50 г панировочных сухарей, 100 г твердого сыра, соль,

молотый черный перец по вкусу.

Савойскую капусту разрезать на крупные дольки, отварить до полуготовности в соленой воде и откинуть на дуршлаг. Рис отварить до полуготовности в воде с жиром. Яичные желтки тщательно вымесить с молотым черным и красным перцем, смешать со сметаной и взбитыми в крепкую пену белками яиц и этой смесью залить отваренную савойскую капусту. Копченое сало нарезать тонкими ломтиками, растопить. Шкварки вынуть, а в жире обжарить до золотистого цвета мелко нарезанный репчатый лук. Свинину пропустить через мясорубку, посолить, поперчить и смешать с поджаренным луком, копчеными шкварками и отваренным рисом. Огнеупорное блюдо продолговатой формы смазать жиром, слегка присыпать панировочными сухарями и в 2–3 слоя наполнить савойской капустой и мясной начинкой. Верхний слой капусты сбрызнуть растопленным жиром, посыпать сухарями, тертым сыром и запекать в духовке на умеренном огне в течение 20–25 минут.

Яйца в чашечке с беконом

10 яиц, 200 г бекона, 120 г масла, 100 г пюре из грибов, петрушка.

Бекон нарезать соломкой, ошпарить в кипятке, поджарить на масле и смешать с пюре из грибов. Готовую смесь положить в каждую чашечку, а поверх нее вылить по яйцу. Чашечки, в которых приготавливают яйца, изнутри смазывают маслом и ставят на противень или в неглубокую кастрюлю с водой – так, чтобы вода доходила до половины их высоты. Противень ставят на огонь и доводят воду до кипения. Кипение нужно поддерживать в течение 10 минут. Чтобы вода быстрее закипела, кастрюлю покрывают крышкой. Когда вода закипит, кастрюлю или противень можно поставить в сильно нагретый жарочный шкаф. Подают яйца в чашечках сразу же, как снимут с огня, желтки посыпают мелко нарезанной зеленью петрушки.

Яичница по-венгерски

10 яиц, 80 г копченого сала, 250 г картофеля, 50 г репчатого лука, 50 г свиного жира, соль и черный молотый перец по вкусу.

Копченое сало мелко нарезать и обжарить на сковороде. Вынув шкварки, добавить еще свиного жира и обжарить в нем до красивого красноватого цвета нарезанный мелкими ломтиками картофель. К готовому картофелю добавить мелко рубленный лук, а когда он тоже подрумянится, смешать картофель с

копчеными шкварками. Все посолить, поперчить и залить взбитыми в отдельной посуде сырыми яйцами. Готовую яичницу подать к столу с зеленым салатом.

Кольраби с копченым мясом

1 кг кольраби, 0,5 кг копченого мяса, 100 г сметаны, сливочное масло, панировочные сухари, зелень петрушки, соль.

Кольраби нарезать кружочками и отварить в соленой воде вместе с зеленью петрушки. Огнеупорное блюдо смазать маслом, присыпать панировочными сухарями. Готовую капусту откинуть на дуршлаг, дать стечь воде и, разделив на две части, поместить одну часть на дно блюда. Сверху положить копченое мясо, пропущенное через мясорубку (или мелко нарубленное), затем – вторую часть капусты. На верхний слой кольраби положить кусочки сливочного масла, присыпать панировочными сухарями, залить сметаной и на 20 минут поставить блюдо в нагретую духовку.

Фаршированная савойская капуста

1,5 кг савойской капусты (небольшой кочан), 150 г ветчины, 100 г копченого сыра, 50 г сливочного масла, 2 яичных желтка, 300 г сметаны, соль.

Капусту промыть и целиком отварить в соленой воде. Огнеупорное блюдо смазать маслом и положить в него отваренный кочан капусты. Ветчину или копченое мясо пропустить через мясорубку, смешать со сметаной, тертым сыром, яичными желтками и залить этой массой капусту. Запекать в предварительно нагретой духовке 15–20 минут.

Это же блюдо можно приготовить и другим способом: отваренную капусту положить в смазанное маслом огнеупорное блюдо, столовой ложкой аккуратно вынуть середину кочана, наполнить отверстие пропущенной через мясорубку ветчиной (или копченым мясом), накрыть вынутой сердцевиной и залить сметаной, смешанной с тертым сыром и яичными желтками. Запекать в разогретой духовке 10–20 минут.

Стручковая фасоль с колбасой и копченой грудинкой

400 г стручковой фасоли, 150 г колбасы, 100 г копченой грудинки, 1 головка репчатого лука, 3–4 помидора, 2 ч. ложки муки, зелень петрушки или укропа, соль.

Очищенные и нарезанные стручки фасоли положить в

кастрюлю, залить небольшим количеством кипящей воды и варить до мягкости. Когда фасоль станет мягкой, добавить нарезанную кружочками колбасу, предварительно сняв с нее оболочку. Грудинку и лук нарезать кубиками, подрумянить на сковороде, переложить шкварки с луком в кастрюлю с фасолью, а к жиру добавить муку и приготовить белую заправку. Помидоры ошпарить кипятком, снять с них кожицу, нарезать дольками и добавить к фасоли. Затем влить в кастрюлю заправку, тщательно перемешать и довести до кипения. Готовое блюдо перед подачей на стол посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки или укропа.

Зеленый горошек с ветчиной

1 кг зеленого горошка, 250 г ветчины, 100 г тертого сыра, 50 г сливочного масла, кусочек сахара, соль.

Зеленый горошек отварить в соленой воде, добавив кусочек сахара (не накрывать посуду крышкой – это сохранит яркий цвет горошка). Огнеупорное блюдо смазать маслом, выложить в него сцеженный зеленый горошек, посыпать мелко рубленной ветчиной и осторожно перемешать. Перед подачей к столу посыпать тертым сыром.

Брюссельская капуста с ветчиной

500 г брюссельской капусты, 150 г ветчины или копченого мяса, 1 головка репчатого лука, 20 мл растительного масла или 20 г маргарина, томатная подливка, сыр, соль.

Брюссельскую капусту тушить до полуготовности в масле вместе с мелко нарезанным луком, добавив небольшое количество бульона или подсоленной воды. Ветчину или копченое мясо мелко нарезать, добавить к тушеной капусте, а затем все выложить в смазанную маслом кастрюлю, залить томатной подливкой, посыпать тертым сыром и поставить на 30 минут в разогретую духовку.

Ветчина отварная с горошком

500 г ветчины, 1 морковь, 1 петрушка, 1 головка репчатого лука, 400 г консервированного горошка, 0,5 ст. ложки сахара, 1 ст. ложка сливочного масла.

Копченую ветчину обмыть холодной водой и сварить так же, как и солонину. Перед подачей на стол ветчину нарезать тонкими ломтиками (предварительно сняв с нее кожу), уложить на блюдо

и полить 2–3 ст. ложками процеженного отвара, полученного при варке ветчины. На гарнир подать зеленый горошек, заправленный сливочным маслом. Для приготовления этого блюда можно использовать и готовую вареную ветчину. За 3–5 минут до подачи на стол ломтики ветчины залить горячей водой или мясным бульоном и прогреть, не доводя до кипения. На гарнир к ветчине кроме зеленого горошка можно подать пюре из шпината, гороха или картофеля, а также тушеную капусту или консервированную кукурузу.

Лук-порей по-итальянски

400 г лука-порея, 50 г ветчины или копченого мяса, 20 мл растительного масла, зелень петрушки, соль.

Ветчину или копченое мясо нарезать кубиками и обжарить в растительном масле. Лук-порей нарезать кусочками длиной 4 см, потушить в небольшом количестве подсоленной воды, смешать с поджаренной ветчиной, посыпать зеленью петрушки и подать к ризотто (блюду из риса), украшенному свежими помидорами и посыпанному тертым сыром.

Лук-порей по-датски

400 г лука-порея, 1 сельдь горячего копчения, 125 мл молока, 2 яичных желтка, специи, сливочное масло.

Лук-порей мелко порезать и уложить слоями с филе из сельди горячего копчения (предварительно вынуть кости) в смазанную жиром огнеупорную кастрюлю. Последний слой должен быть из порея. Все залить молоком, взбитым с яичными желтками, посыпать специями, сверху положить кусочки сливочного масла и запекать в духовке в течение 20 минут.

На гарнир подать жареный или сваренный в мундире картофель и листовой салат.

Морковь по-шведски

300 г моркови, 300 г картофеля, 100 г молодого зеленого горошка, 100 г ветчины, 1 головка репчатого лука, 125 мл мясного бульона, 250 г рыбного филе, 1 стакан сметаны, зелень петрушки, соль и перец по вкусу.

Морковь, разрезанную вдоль на 4 части, нарезанный кубиками картофель и зеленый горошек тушить в течение 15–20 минут вместе с мелко нарезанной жирной ветчиной в мясном бульоне, добавив крупно нашинкованный лук, соль и перец. В

тушеные овощи положить нарезанное кубиками рыбное филе и выдержать на медленном огне еще 10 минут. Перед подачей на стол влить в овощи сметану и посыпать мелко рубленной зеленью петрушки.

Овощная запеканка с ветчиной

300 г помидоров, 300 г картофеля, 300 г репчатого лука, 30 г растопленного сала или маргарина, 2 яйца, 250 мл молока,

1 ст. ложка муки, тмин, соль, сливочное масло, сыр, копченое мясо или ветчина.

Помидоры (очищенные или неочищенные) нарезать ломтиками и смешать с кубиками вареного картофеля. Лук нарезать кольцами, потушить в растопленном сале или маргарине и уложить его слоями в обильно смазанную жиром форму, чередуя с помидорами и картофелем, добавив туда еще тмин и соль. Между овощными слоями положить кубики копченого мяса или ветчины. Последний слой должен быть из картофеля. Яйца смешать с мукой, солью, молоком, вылить приготовленную смесь в запеканку, сверху положить кусочки сливочного масла, тертый сыр и запечь в духовке.

Помидоры, запеченные с ветчиной в форме для яиц

2 яйца, 1 помидор, 1 небольшая головка репчатого лука, молоко, соль, ветчина, сыр, перец, сливочное масло.

Две формы для яиц выложить дольками вареной ветчины, сверху положить слоями кружочки сваренного вкрутую яйца, дольки помидора и кольца лука. Каждый слой слегка посолить и поперчить. Второе яйцо взбить с небольшим количеством молока и соли и залить все этой смесью. Сверху посыпать тертым сыром, положить кусочки сливочного масла и запекать в духовке в течение 15 минут.

Паприка по-венгерски

300 г паприки (сладкого перца), 250 г помидоров, 300 г картофеля, 100 г репчатого лука, 30 г смальца, 125 мл бульона, копченое мясо, ветчина, соль, красный молотый перец, зелень петрушки и укропа.

Паприку нашинковать широкими полосками. Помидоры обдать кипятком, снять с них кожицу и разрезать на половинки, картофель нарезать тонкими кружочками, а копченое мясо – тонкими ломтиками. Продукты уложить слоями, слегка присыпая

солью и красным перцем, в кастрюлю, в которой поджарен на свином смальце нашинкованный кольцами лук. Залить бульоном, сверху положить кусочки вареной ветчины и тушить до готовности.

Фаршированный перец

4 стручка сладкого перца, 100 г репчатого лука, 50 мл растительного масла или 50 г маргарина, томатный сок, зелень петрушки.

Для фарша: 150 г охотничьих сосисок или копченой колбасы, чеснок и отваренный до полуготовности рис.

Охотничьи сосиски или копченую колбасу пропустить вместе с чесноком через мясорубку, смешать с рисом и этим фаршем заполнить подготовленные стручки перца. Начиненный перец поставить вертикально в кастрюлю, добавить поджаренный на растительном масле или маргарине нашинкованный лук и тушить до готовности. Затем долить томатный сок, еще немного потушить, посыпать рубленой зеленью петрушки и подать со сметаной (или йогуртом) и картофельным пюре.